



มคอ.2

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต  
สาขาวิชาการประกอบและบริการอาหาร  
Bachelor of Science  
Program in Cookery and Food Service  
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2565)

ภาควิชาอุตสาหกรรมอาหาร  
คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม  
มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

## คำนำ

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการประกอบและบริการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565) เป็นหลักสูตรปรับปรุงจากหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาผู้ประกอบการอาหาร พ.ศ. 2560 โดยได้นำมาปรับปรุง เพื่อให้สอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 และกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 ภายในประกอบด้วยสาระ 8 หมวด ได้แก่ หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษาการดำเนินการและโครงสร้างของหลักสูตร หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้กลยุทธ์การสอนและประเมินผล หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์ หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร และหมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงการดำเนินการของหลักสูตร

การปรับปรุงหลักสูตรครั้งนี้ได้ปรับปรุงรายวิชา เนื้อหาในรายวิชาให้มีความทันสมัย และสอดคล้องกับเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. 2558 กรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 พร้อมเพิ่มเติมเนื้อหาเพื่อส่งเสริมคุณลักษณะอันพึงประสงค์ เพื่อมุ่งผลิตบัณฑิตที่มีคุณลักษณะ คือ มีคุณธรรมจริยธรรม มีความรู้ และมีทักษะในการประกอบอาชีพที่ตรงตามความต้องการของตลาดแรงงาน และสร้างผู้ประกอบการอาหารรายใหม่ เพื่อที่จะได้นำไปใช้ในการพัฒนาผู้เรียน และใช้ประโยชน์ในการประกอบวิชาชีพต่อไป

สาขาวิชาการประกอบและบริการอาหาร  
คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม  
มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

## สารบัญ

เรื่อง	หน้า
คำนำ	ก
สารบัญ	ข
<b>หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป</b>	<b>1</b>
1. รหัสและชื่อหลักสูตร	1
2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา	1
3. วิชาเอก	1
4. จำนวนหน่วยกิต	1
5. รูปแบบของหลักสูตร	1
6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร	2
7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน	3
8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา	3
9. ชื่อ สกุล ตำแหน่งทางวิชาการ และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	3
10. สถานที่จัดการเรียนการสอน	4
11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร	4
12. ผลกระทบจาก ข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน	6
13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของสถาบัน	7
<b>หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร</b>	<b>8</b>
1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร	8
2. แผนพัฒนาปรับปรุง	9
<b>หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร</b>	<b>11</b>
1. ระบบการจัดการศึกษา	11
2. การดำเนินการหลักสูตร	11
3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน	13
4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม	53
5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย	54
<b>หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล</b>	<b>56</b>
1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา	56
2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน	56

3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping)	63
<b>หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา</b>	<b>74</b>
1. กฎระเบียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)	74
2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา	74
3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร	75
<b>หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์</b>	<b>76</b>
1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่	76
2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์	76
<b>หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร</b>	<b>78</b>
1. การกำกับมาตรฐาน	78
2. บัณฑิต	78
3. นักศึกษา	78
4. อาจารย์	79
5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน	79
6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	81
7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)	81
<b>หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงหลักสูตร</b>	<b>83</b>
1. การประเมินและประสิทธิผลของการสอน	83
2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม	83
3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร	83
4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง	83
<b>ภาคผนวก</b>	<b>84</b>
ภาคผนวก ก ระเบียบ ข้อบังคับ ประกาศ มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา	85
ภาคผนวก ข คำอธิบายนรหัสวิชา ประกาศการกำหนดรหัสประจำวิชา	100
ภาคผนวก ค ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร	104
ภาคผนวก ง ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร	115
ภาคผนวก จ ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำ	126
ภาคผนวก ฉ คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร	147
ภาคผนวก ช รายงานการวิพากษ์หลักสูตร	150
ภาคผนวก ซ ตารางเปรียบเทียบเนื้อหาสาระการปรับปรุงหลักสูตร	155

## รายละเอียดของหลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต

สาขาวิชาการประกอบและบริการอาหาร

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ.2565

ชื่อสถาบันอุดมศึกษา : มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา  
คณะ/ภาควิชา : คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม  
สาขาวิชา : การประกอบและบริการอาหาร

## หมวดที่ 1 ข้อมูลทั่วไป

### 1. รหัสและชื่อหลักสูตร

รหัสหลักสูตร : 25511741102913  
ชื่อหลักสูตรภาษาไทย : หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการประกอบและบริการอาหาร  
ชื่อหลักสูตรภาษาอังกฤษ : Bachelor of Science, Program in Cookery and Food Service

### 2. ชื่อปริญญาและสาขาวิชา

ชื่อเต็ม (ภาษาไทย) : วิทยาศาสตรบัณฑิต (สาขาวิชาการประกอบและบริการอาหาร)  
ชื่อย่อ (ภาษาไทย) : วท.บ. (สาขาวิชาการประกอบและบริการอาหาร)  
ชื่อเต็ม (ภาษาอังกฤษ) : Bachelor of Science (Cookery and Food Service)  
ชื่อย่อ (ภาษาอังกฤษ) : B.Sc. (Cookery and Food Service)

### 3. วิชาเอก : ไม่มี

### 4. จำนวนหน่วยกิต : จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร ไม่น้อยกว่า 130 หน่วยกิต

### 5. รูปแบบของหลักสูตร

#### 5.1 รูปแบบ

- หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ
- หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาการ
- หลักสูตรปริญญาตรีแบบกึ่งวันทางวิชาการ

- หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพ
  - หลักสูตรปริญญาตรีทางวิชาชีพ
  - หลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้าทางวิชาชีพ
- หลักสูตรปริญญาตรีปฏิบัติการ
  - หลักสูตรปริญญาตรีปฏิบัติการ
  - หลักสูตรปริญญาตรีแบบก้าวหน้าปฏิบัติการ

5.2 ภาษาที่ใช้

- ภาษาไทย
- ภาษาต่างประเทศ
- ภาษาไทยและภาษาต่างประเทศ

5.3 การรับเข้าศึกษา

- รับเฉพาะนักศึกษาไทย
- รับเฉพาะนักศึกษาต่างชาติ
- รับทั้งนักศึกษาไทยและนักศึกษาต่างชาติ

5.4 ความร่วมมือกับสถาบันอื่น

เป็นหลักสูตรเฉพาะของมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

5.5 การให้ปริญญาแก่ผู้สำเร็จการศึกษา

ให้ปริญญาเพียงสาขาวิชาเดียว

**6. สถานภาพของหลักสูตรและการพิจารณาอนุมัติ/เห็นชอบหลักสูตร**

6.1 สถานภาพของหลักสูตร

- หลักสูตรใหม่
- หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565. ปรับปรุงจากหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาผู้ประกอบการ

อาหาร พ.ศ. 2560 เริ่มใช้มาตั้งแต่ปี พ.ศ. 2551

6.2 เริ่มใช้ในภาคเรียนที่ 1 ปีการศึกษา 2565 เป็นต้นไป

6.3 สภาวิชาการพิจารณาและเห็นชอบให้นำเสนอหลักสูตรต่อสภามหาวิทยาลัย ในการประชุมวิสามัญ ครั้งที่ 3/2564 เมื่อวันที่ 9 ธันวาคม พ.ศ. 2564

6.4 สภามหาวิทยาลัยอนุมัติหลักสูตรในการประชุมวิสามัญ ครั้งที่ 1/2565 เมื่อวันที่ 31 มกราคม พ.ศ. 2565

## 7. ความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน

หลักสูตรจะมีความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. 2552 ในปีการศึกษา 2567

หลักสูตรจะมีความพร้อมในการเผยแพร่หลักสูตรที่มีคุณภาพและมาตรฐาน ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับระบุ มคอ.1 ของสาขาวิชา ในปีการศึกษา ระบุปีการศึกษาที่คาดว่าหลักสูตรจะได้รับการรับทราบ

## 8. อาชีพที่สามารถประกอบได้หลังสำเร็จการศึกษา

- 1) ผู้บริหารจัดการครัว
- 2) เจ้าของธุรกิจ/ธุรกิจส่วนตัว
- 3) ผู้ช่วยผู้จัดการ/ผู้จัดการร้านอาหารและภัตตาคาร
- 4) ผู้เสิร์ฟอาหาร
- 5) นักโภชนาการ
- 6) พนักงานฝ่ายปฏิบัติการที่เกี่ยวข้องกับอาหารของหน่วยรัฐ หรือเอกชน
- 7) นักออกแบบอาหารและตกแต่งอาหาร
- 8) ครูสอนทำอาหาร
- 9) อาชีพขายอาหารออนไลน์

## 9. ชื่อ สกุล ตำแหน่งทางวิชาการ และคุณวุฒิการศึกษาของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

ลำดับที่	ชื่อ-สกุล เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่งทาง วิชาการ	คุณวุฒิ(สาขาวิชา)	สถานศึกษาและปีพ.ศ. ที่สำเร็จการศึกษา
1	นางณัฐกิตติ์ เหมทานนท์ 3-1023-xxxxx-xx-x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์ คหกรรมศาสตร์ (9156)	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ เพื่อพัฒนาชุมชน) ค.บ. (คหกรรมศาสตร์) เกียรติคุณอันดับ 2	มหาวิทยาลัย รามคำแหง, 2550 วิทยาลัยครูสวนดุสิต, 2530
2	นางสาวชนัญรักดิ์ สุวรรณวัฒน์ 3-7598-xxxxx-xx-x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์ บริหารธุรกิจ (6082)	บธ.ม. (บริหารธุรกิจ) ศศ.บ. (บริหารธุรกิจ)	มหาวิทยาลัยกรุงเทพ, 2550 สถาบันราชภัฏสวน ดุสิต, 2542
3	นางวิชชума เตชะสิริวิชัย 3-1019-xxxxx-xx-x	อาจารย์	ศศ.ม. (พัฒนคห)	มหาวิทยาลัย รามคำแหง, 2558

ลำดับ ที่	ชื่อ-สกุล เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่งทาง วิชาการ	คุณวุฒิ(สาขาวิชา)	สถานศึกษาและปีพ.ศ. ที่สำเร็จการศึกษา
			เศรษฐศาสตร์) คศ.บ. (การพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร)	สถาบันเทคโนโลยี ราชมงคล วิทยาเขต พระนครใต้, 2545
4	นางสาวขวัญฤทัย สุนทรธรรม รัต 1-1015-xxxxx-xx-x	อาจารย์	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์, 2555 มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์, 2551
5	นางสาวปรีดีอร เพ็ชรใหญ่ 3-3099-xxxxx-xx-x	อาจารย์	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) คศ.บ. (อาหารและ โภชนาการ)	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์, 2555 สถาบันเทคโนโลยี ราชมงคล วิทยาเขต พระนครใต้, 2546

หมายเหตุ ประวัติ ผลงานทางวิชาการ และภาระงานสอนของอาจารย์ ดูที่ภาคผนวก ค

## 10. สถานที่จัดการเรียนการสอน

มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา กรุงเทพมหานคร

## 11. สถานการณ์ภายนอกหรือการพัฒนาที่จำเป็นต้องนำมาพิจารณาในการวางแผนหลักสูตร

### 11.1 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางเศรษฐกิจ

จากยุทธศาสตร์ชาติ 20 ปี (พ.ศ. 2561 - 2580) หนึ่งในยุทธศาสตร์ที่มีความสำคัญเพื่อให้ประเทศไทยบรรลุวิสัยทัศน์ “ประเทศไทยมีความมั่นคง มั่งคั่ง ยั่งยืน เป็นประเทศพัฒนาแล้ว ด้วยการพัฒนาตามหลักปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง” เพื่อความสุขของคนไทยทุกคน นั่นคือ ยุทธศาสตร์ด้านการสร้างความสามารถในการแข่งขัน ซึ่งสอดคล้องกับแผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12 (พ.ศ. 2560 - 2564) ในประเด็นยุทธศาสตร์ที่ 3 การสร้างความเข้มแข็งทางเศรษฐกิจและแข่งขันได้อย่างยั่งยืน ซึ่งมีวัตถุประสงค์ คือ เพื่อเร่งผลักดันให้สินค้าเกษตรและอาหารของไทยมีความโดดเด่นในด้านคุณภาพ มาตรฐานและความปลอดภัยในตลาดโลก โดยมีแผนรองรับเพื่อให้เกิดการผลักดันประเด็นการพัฒนาดังกล่าว คือ ยุทธศาสตร์การพัฒนารัฐไทยสู่โลก (พ.ศ. 2559 - 2564) ซึ่งมีขอบเขตอยู่บนพื้นฐานแนวคิด “From Farm to Table” ครอบคลุมเชื่อมโยงตลอดห่วงโซ่มูลค่าของอุตสาหกรรมอาหาร ตั้งแต่ต้นน้ำ-กลางน้ำ-ปลายน้ำ และธุรกิจสนับสนุน คือ 1) ต้นน้ำ ได้แก่ สินค้าเกษตร ซึ่งครอบคลุมทั้งสินค้าเกษตรอาหาร สินค้าเกษตรแปรรูปเบื้องต้น 2) กลางน้ำ คือ สินค้าอุตสาหกรรม ครอบคลุมถึงสินค้าอาหารและเกษตรแปรรูปต่าง ๆ 3) ปลายน้ำ คือ ธุรกิจบริการด้าน



อาหาร ซึ่งครอบคลุมธุรกิจร้านอาหาร โรงเรียนสอนทำอาหาร และธุรกิจการจัดอาหารสำหรับคนหมู่มาก (Catering) และ 4) ธุรกิจ/กิจกรรมสนับสนุนที่เกี่ยวข้อง อาทิ การตรวจประเมินมาตรฐานสินค้าเกษตรและอาหาร ธุรกิจโลจิสติกส์สินค้าอาหาร เครื่องจักรกลการเกษตรแปรรูป การวิจัยและพัฒนาด้านสินค้าเกษตรและอาหาร ธุรกิจบรรจุภัณฑ์ และการพัฒนาบุคลากร และสอดคล้องกับแผนย่อยของแผนแม่บทภายใต้ยุทธศาสตร์ชาติ ประเด็นการท่องเที่ยว (พ.ศ. 2561 - 2580) ได้กำหนดแนวทางการพัฒนาด้านสร้างคุณค่าและมูลค่าเพิ่มให้กับสินค้าและบริการบนฐานของทุนทางวัฒนธรรมและภูมิปัญญาท้องถิ่นที่มีเอกลักษณ์เฉพาะถิ่น เช่น อาหารไทย และแนวทางการพัฒนาด้านการสนับสนุนมาตรการเพื่อสร้างแรงจูงใจและอำนวยความสะดวกในการดำเนินกิจกรรมการท่องเที่ยวเชิงธุรกิจ รวมทั้งสร้างความพร้อมของธุรกิจที่เกี่ยวข้องตลอดห่วงโซ่คุณค่าและระบบนิเวศของการเดินทางท่องเที่ยวเชิงธุรกิจ เช่น ร้านอาหาร โรงแรม การจัดเลี้ยง ในอนาคต

นอกจากประเด็นข้างต้น ความเปลี่ยนแปลงของโลกาภิวัตน์และความก้าวหน้าทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีที่ได้รับการพัฒนาอย่างก้าวกระโดดก่อให้เกิดนวัตกรรมใหม่ เป็นปัจจัยหนึ่งที่สนับสนุนให้เศรษฐกิจมีแนวโน้มการขยายตัวที่สูงขึ้น ก่อให้เกิดการแข่งขันที่มากขึ้นในการผลิตและสร้างความหลากหลายของสินค้าที่บริการและตอบโจทยรูปแบบชีวิตใหม่ ๆ โดยเฉพาะธุรกิจภาคบริการ อาทิ ธุรกิจบริการด้านอาหาร ต้องมีหลากหลายช่องทางการจำหน่าย เปิดโอกาสให้กับผู้ประกอบการหน้าใหม่มีเพิ่มมากขึ้น ใช้ความคิดสร้างสรรค์และนวัตกรรมใหม่ ๆ ในการประกอบอาหาร เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้บริโภคในตลาด โดยเฉพาะการใช้ภูมิปัญญาท้องถิ่นในการประกอบอาหาร เป็นการสร้างมูลค่าให้กับทรัพยากรท้องถิ่น เพื่อยกระดับและขีดความสามารถทางการแข่งขันด้านอาหาร และสามารถสร้างรายได้และคุณภาพชีวิตให้กับครัวเรือน ซึ่งเป็นการเติบโตของเศรษฐกิจที่อยู่บนหลักการใช้ การรักษา และการฟื้นฟูฐานทรัพยากรธรรมชาติอย่างยั่งยืน

## 11.2 สถานการณ์หรือการพัฒนาทางสังคมและวัฒนธรรม

ปัจจุบัน ประเทศไทยมีการพัฒนาและยกระดับความสามารถด้านเทคโนโลยีการติดต่อสื่อสาร และเชื่อมโยงข้อมูลข่าวสารที่รวดเร็วของสังคมโลกาภิวัตน์ ส่งเสริมให้นำเทคโนโลยีที่ทันสมัยใหม่เข้ามาใช้ในการดำเนินชีวิต เพิ่มคุณภาพชีวิตให้กับประชาชนโดยการสร้างอุตสาหกรรมและบริการดิจิทัล ข้อมูล และปัญญาประดิษฐ์สำหรับภาคการผลิตและบริการ ส่งเสริมให้สร้างแพลตฟอร์ม สร้างนวัตกรรม และดำเนินธุรกิจใหม่ ๆ เพื่อให้ผู้บริโภคมีความสะดวกสบายและรวดเร็ว ผู้บริโภคมีสิทธิในการเลือกบริโภคสินค้าผ่านช่องทางการจำหน่ายที่มีความหลากหลาย เทคโนโลยีและนวัตกรรมการผลิตที่มีวิวัฒนาการสูงขึ้น ส่งผลต่อบริบทของคนในสังคมและวัฒนธรรมการบริโภคที่เปลี่ยนแปลงไป พฤติกรรมการบริโภคและค่านิยมของคนในสังคมเกี่ยวข้องกับเทคโนโลยีมากขึ้น การนำเทคโนโลยีมาใช้ในการดำเนินชีวิต ไม่ว่าจะเป็นการทำธุรกรรมต่างผ่านระบบอิเล็กทรอนิกส์ การเลือกซื้อสินค้าผ่านแพลตฟอร์มออนไลน์ต่าง ๆ ทำให้ผู้บริโภคเข้าถึงช่องทางการให้บริการของผู้ประกอบการต่าง ๆ ได้มากขึ้นและรวดเร็ว โดยเฉพาะธุรกิจบริการอาหาร ซึ่งปัจจุบันมีความนิยมในการรับประทานอาหารนอกบ้านหรือนิยมสั่งอาหารมารับประทานที่บ้านมากขึ้น ผ่านแพลตฟอร์มต่าง ๆ ที่ผู้ประกอบการอาหารสร้างขึ้นเพื่อดึงดูดความสนใจจากผู้บริโภค ผู้บริโภคให้ความสำคัญกับการตัดสินใจเลือกซื้อจากผู้มีอิทธิพล เช่น ผู้นำทางด้านอาหาร

ดารา ผู้มีชื่อเสียง ที่ประชาสัมพันธ์อาหารผ่านทางสื่อโซเชียลมีเดียต่าง ๆ ทำให้ผู้บริโภคเกิดความต้องการ รวมถึงค่านิยมในการรับประทานอาหารจากต่างประเทศมีมากขึ้นจากอิทธิพลของสื่อดังกล่าว

จากเหตุผลข้างต้น จึงทำให้มีผู้ประกอบการธุรกิจอาหารรายใหม่ ๆ เกิดขึ้นมากมาย และส่งผลให้เกิดความต้องการผู้ปฏิบัติงานด้านการผลิตและการบริการอาหารมากขึ้น อาทิ ผู้จัดการหรือผู้ช่วยผู้จัดการร้านอาหาร ผู้นำเสนอหรือสาธิตอาหาร นักพัฒนาตำรับอาหาร นักโภชนาการ ครูสอนทำอาหาร พ่อครัวแม่ครัวอาหารไทยหรืออาหารนานาชาติ รวมถึงการเป็นผู้ประกอบการอาหารด้วยตนเอง

## 12. ผลกระทบจาก ข้อ 11.1 และ 11.2 ต่อการพัฒนาหลักสูตรและความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

### 12.1 การพัฒนาหลักสูตร

ผลกระทบจากข้อ 11.1 และ 11.2 ส่งผลให้หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการประกอบและบริการอาหาร เป็นหลักสูตรที่ถูกพัฒนาขึ้นให้มีโครงสร้างหลักสูตรที่มีการบูรณาการองค์ความรู้ในศาสตร์ต่าง ๆ ที่หลากหลายเข้าไว้ด้วยกัน ได้แก่ วิทยาศาสตร์ อาหารและโภชนาการ และการบริหารจัดการธุรกิจบริการ รองรับความต้องการของตลาดแรงงานตลอดห่วงโซ่มูลค่าของอุตสาหกรรมอาหาร รวมถึงอุตสาหกรรมการท่องเที่ยวที่ฟื้นฟูภายหลังสถานการณ์การแพร่ระบาดของโรคติดเชื้อไวรัสโคโรนา-19 และสร้างผู้ประกอบการที่ผลิตได้ขายเป็น และสามารถจัดบริการอาหารสนองตอบความต้องการของลูกค้าในรูปแบบฐานวิถีชีวิตใหม่ (New normal) เพื่อเตรียมความพร้อมบัณฑิตให้พร้อมรับมือและจัดการกับภัยคุกคามอื่นในอนาคต

### 12.2 ความเกี่ยวข้องกับพันธกิจของสถาบัน

มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา ได้กำหนดวิสัยทัศน์ของมหาวิทยาลัย คือ “เป็นสถาบันชั้นนำแห่งการเรียนรู้ในการผลิตการพัฒนาครูและบุคลากรทางการศึกษา การดนตรี อุตสาหกรรมบริการ วิทยาศาสตร์สุขภาพที่มีคุณภาพได้มาตรฐานสากล” โดยหลักสูตรผู้ประกอบการอาหารจัดอยู่ในกลุ่มหลักสูตรตามการปรับยุทธศาสตร์ของมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา (Re-profiling) คือ ด้านอุตสาหกรรมบริการ ในปีการศึกษา 2565 หลักสูตรผู้ประกอบการอาหารได้ถูกพัฒนาเป็นหลักสูตรการประกอบและบริการอาหาร ซึ่งในการพัฒนาหลักสูตรการประกอบและบริการอาหารได้ดำเนินการสอดคล้องกับยุทธศาสตร์ที่ 3 การยกระดับคุณภาพการศึกษาและพัฒนามาตรฐานการผลิตบัณฑิตที่มีอัตลักษณ์โดดเด่นบนพื้นฐานของมหาวิทยาลัยสู่ความเป็นเลิศ ในแผนยุทธศาสตร์มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา ระยะ 5 ปี (พ.ศ. 2564 - 2568) ฉบับปรับปรุง หลักสูตรการประกอบและบริการอาหารเป็นหลักสูตรที่สอดคล้องกับความต้องการของสถานประกอบการด้านอุตสาหกรรมบริการ สร้างเครือข่ายความร่วมมือกับสถานประกอบการ สถานศึกษา หน่วยงานด้านมาตรฐานคุณวุฒิวิชาชีพเพื่อผลิตบัณฑิตที่มีความพร้อมทั้งด้านวิชาการและวิชาชีพ มีทักษะความชำนาญงานเป็นที่ต้องการของตลาดแรงงานและมีทักษะในวิชาชีพสามารถปฏิบัติงานได้จริง นอกจากนี้ นักศึกษาของหลักสูตรยังสามารถบูรณาการองค์ความรู้ด้านวิทยาศาสตร์นำความรู้ด้านอาหารและ

ธุรกิจการบริการอาหาร โดยสามารถถ่ายทอดให้กับประชาชนในพื้นที่บริการผ่านโครงการการบริการวิชาการ และการอบรมต่าง ๆ สนองตอบการเป็นมหาวิทยาลัยเพื่อการพัฒนาท้องถิ่น

### 13. ความสัมพันธ์กับหลักสูตรอื่นที่เปิดสอนในคณะ/ภาควิชาอื่นของสถาบัน (เช่น รายวิชาที่เปิดสอน เพื่อให้บริการคณะ/ภาควิชาอื่น หรือต้องเรียนจากคณะ/ภาควิชาอื่น)

#### 13.1 รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนโดยคณะ/ภาควิชาอื่น

รายวิชาต่างๆ ในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมวดวิชาเฉพาะ และหมวดวิชาเลือกเสรี ดังต่อไปนี้

- 1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป ทุกรายวิชาที่เปิดสอนโดยคณะหรือสาขาวิชาอื่น
- 2) หมวดวิชาเฉพาะ ได้แก่ กลุ่มวิชาแกนวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
- 3) หมวดวิชาเลือกเสรี ทุกรายวิชาที่เปิดสอนโดยคณะหรือสาขาวิชาอื่น

#### 13.2 รายวิชาในหลักสูตรที่เปิดสอนเพื่อให้บริการคณะ/ภาควิชาอื่น

หมวดวิชาเฉพาะโดยเปิดเป็นวิชาเลือกเสรี

#### 13.3 การบริหารจัดการ

ในการบริหารจัดการการเรียนการสอนของหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการประกอบและ บริการอาหาร มีการประสานงานร่วมกันระหว่างสาขาวิชาอื่นที่เกี่ยวข้อง มีการแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนา/ ปรับปรุงหลักสูตร โดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรต้องประสานงานกับอาจารย์ประจำหลักสูตร อาจารย์ ผู้สอน และอาจารย์ผู้แทนจากสาขาวิชาอื่นหรือคณะอื่นที่เกี่ยวข้องในการพัฒนาหลักสูตรด้านเนื้อหาสาระ ความสอดคล้องกับมาตรฐานผลการเรียนรู้ตามมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ สาขาวิชาต้องมีการ วางแผนร่วมกันระหว่างผู้เกี่ยวข้องตั้งแต่ผู้บริหาร และอาจารย์ผู้สอน ซึ่งอยู่ต่างสาขาวิชาหรือต่างคณะเพื่อกำหนดเนื้อหาและกลยุทธ์การสอนตลอดจนการวัดและประเมินผล ทั้งนี้เพื่อให้นักศึกษาได้บรรลุผลการเรียนรู้ตามที่กำหนดไว้ในหลักสูตร

## หมวดที่ 2 ข้อมูลเฉพาะของหลักสูตร

### 1. ปรัชญา ความสำคัญ และวัตถุประสงค์ของหลักสูตร

#### 1.1 ปรัชญา

ผลิตบัณฑิตให้เป็นผู้มีความรู้ในศาสตร์การประกอบอาหาร และหลักการประกอบธุรกิจ เพื่อสนองตลาดแรงงาน และสร้างผู้ประกอบการอาหารรายใหม่

#### 1.2 ความสำคัญ

ปัจจุบัน ความต้องการของตลาดแรงงานลดลง ด้วยสถานการณ์ทางเศรษฐกิจ ทำให้ผู้ประกอบการทั้งภาครัฐและเอกชนลดต้นทุนค่าแรงงานและจำกัดจำนวนคนในองค์กรมากขึ้น เพื่อพยุงให้สถานะของให้อยู่รอดภายใต้ความกดดันทางเศรษฐกิจและงบประมาณการลงทุน ส่งผลกระทบต่อนักศึกษาจบใหม่มีตัวเลือกในการประกอบอาชีพที่มีแนวโน้มลดลง ความสำคัญประการแรกจึงเป็นเรื่องของการตัดสินใจเลือกศึกษาต่อในระดับปริญญาตรีของนักเรียน นักศึกษา ในการวิเคราะห์และพิจารณาถึงผลกระทบต่ออาชีพของตนเองที่เกิดขึ้นในอนาคต ดังนั้น สาขาวิชาที่สามารถนำไปต่อยอดในการประกอบอาชีพได้อย่างอิสระก็เป็นตัวเลือกที่สำคัญสำหรับการตัดสินใจของนักเรียน นักศึกษา โดยเฉพาะสาขาวิชาที่บูรณาการศาสตร์ด้านต่าง ๆ เพื่อให้ นักศึกษาเรียบจบแล้วสามารถนำไปต่อยอดในการประกอบอาชีพได้หลากหลายมากขึ้น ที่มีใช้ศาสตร์ทางเดียว จึงเป็นตัวเลือกที่น่าสนใจในปัจจุบันมากที่สุด กอปรกับปัจจุบันเทคโนโลยีและความหลากหลายของสื่อโซเชียลมีเดีย ทำให้นักศึกษาสามารถประกอบอาชีพได้อย่างอิสระผ่านแพลตฟอร์มต่าง ๆ ที่ธุรกิจเอกชนทำขึ้นเพื่อรองรับการค้าขายผ่านระบบออนไลน์ โดยสามารถทำงานระหว่างเรียนได้ เพิ่มประสบการณ์ระหว่างเรียนทำให้นักศึกษาเห็นมุมมองต่าง ๆ ผ่านการเรียนในชั้นเรียนและการเรียนนอกห้องเรียน ส่วนความสำคัญประการที่สอง คือ ความต้องการของตลาดในอนาคต ซึ่งแนวโน้มความต้องการของผู้บริโภคในอนาคต คือ การเลือกรับประทานอาหารส่งผลดีต่อสุขภาพมากขึ้น ดังนั้น ธุรกิจเกี่ยวกับอาหารเพื่อสุขภาพ หรืออาหารทางเลือก จะเกิดขึ้นในตลาดมากมาย เปิดโอกาสให้ผู้ประกอบการรายใหม่ที่มีความรู้ความสามารถในการประกอบอาหาร และมีทักษะด้านการประกอบอาหารทั้งไทยและต่างประเทศ ก็จะมีตัวเลือกในการประกอบอาชีพได้มากขึ้น อาทิ ผู้จัดการหรือผู้ช่วยผู้จัดการร้านอาหาร ผู้นำเสนอหรือสาธิตอาหาร นักพัฒนาตำรับอาหาร นักโภชนาการ ครูสอนทำอาหาร พ่อครัวแม่ครัวอาหารไทยหรืออาหารนานาชาติ รวมถึงการเป็นผู้ประกอบการอาหารด้วยตนเอง

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการประกอบและบริการอาหาร จึงเล็งเห็นความสำคัญจากปัญหาดังกล่าวข้างต้น จึงปรับปรุงและพัฒนาหลักสูตร ให้เป็นหลักสูตรที่มุ่งเน้นให้ผู้เรียนสามารถนำองค์ความรู้จากศาสตร์ด้านการประกอบอาหาร บูรณาการกับศาสตร์หลาย ๆ ด้าน เพื่อให้ผู้เรียนสามารถนำไปประกอบอาชีพในสายงานด้านอาหารและธุรกิจบริการอาหารได้ หลักสูตรนี้มุ่งเน้นการพัฒนาด้านการประกอบอาหารเชิงความคิดสร้างสรรค์ และนำทรัพยากรในท้องถิ่นมาพัฒนาเป็นอาหารสูตรใหม่ ๆ ซึ่งเป็นการส่งเสริมและเพิ่ม

มูลค่าให้กับวัตถุดิบในท้องถิ่น ในรูปแบบของงานวิจัยและพัฒนาสูตรอาหาร โดยยึดหลักปรัชญาของมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยาที่มุ่งเน้นเป็นสถาบันการศึกษา เพื่อการพัฒนา

### 1.3 วัตถุประสงค์ของหลักสูตร

1.3.1 เพื่อส่งเสริมและพัฒนาผู้เรียนให้มีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสาธารณะ มีความซื่อสัตย์สุจริตในวิชาชีพของตน

1.3.2 เพื่อส่งเสริมและพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้ในหลักทฤษฎีการประกอบอาหารและธุรกิจบริการอาหาร

1.3.3 เพื่อส่งเสริมและพัฒนาผู้เรียนให้มีความสามารถและใช้ทักษะการประกอบอาหารและธุรกิจบริการอาหารไปประยุกต์ใช้กับการประกอบอาชีพในอนาคต

1.3.4 เพื่อส่งเสริมและพัฒนาผู้เรียนให้มีส่วนร่วมในความรับผิดชอบต่อสังคม โดยใช้ความสามารถในการบูรณาการศาสตร์หลาย ๆ ด้าน เพื่อพัฒนาอาหารให้กับชุมชนท้องถิ่น

1.3.5 เพื่อส่งเสริมและพัฒนาผู้เรียนให้มีความสามารถในการพัฒนาสูตรอาหาร หรือธุรกิจบริการอาหาร เพื่อใช้ทักษะ ด้านการคิดวิเคราะห์ การค้นคว้า และแก้ไขปัญหา รวมถึงความสามารถในการใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัยและการสื่อสารได้อย่างเหมาะสม

## 2. แผนพัฒนาปรับปรุง

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ดัชนีชี้วัด
1) การปรับปรุงหลักสูตรให้มีมาตรฐานไม่ต่ำกว่า เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรของสกอ. และสภาวิชาชีพ	1.1) ประเมินการประกันคุณภาพหลักสูตรทุกปี อย่างต่อเนื่อง  1.2) ปรับปรุงหลักสูตร ทุก ๆ 5 ปี	1.1.1) เอกสารหลักสูตร ฉบับปรับปรุง รายงานผลการประเมินหลักสูตร/ หลักสูตรได้รับการประเมินมาตรฐาน ในระดับดีขึ้น  1.2.1) เอกสารหลักสูตร ฉบับปรับปรุง/ หลักสูตรได้รับการเผยแพร่ตามเกณฑ์มาตรฐานคุณวุฒิ
2) การเสริมสร้างความรู้และทักษะของนักศึกษาและบัณฑิตอย่างต่อเนื่อง	2.1) สร้างความร่วมมือทางวิชาการกับสถานประกอบการที่เกี่ยวข้องกับวิชาชีพทางการประกอบอาหารและบริการ หรือผู้ใช้บัณฑิต ในการพัฒนาความรู้ความสามารถทางวิชาชีพการ	2.1.1) บันทึกความร่วมมือทางวิชาการ โครงการ หรือสหกิจศึกษากับสถานประกอบการ  2.1.2) สถานประกอบการให้การสนับสนุน สามารถทำความร่วมมือ และดำเนินกิจกรรมตาม

แผนการพัฒนา/เปลี่ยนแปลง	กลยุทธ์	หลักฐาน/ดัชนีชี้วัด
	ประกอบอาหารและบริการของนักศึกษา และบัณฑิต	บันทึกความร่วมมือ
3) การพัฒนาอาจารย์ ให้สามารถปฏิบัติงานได้อย่างมีคุณภาพ และมีประสิทธิภาพ	3.1) ส่งเสริม สนับสนุน และพัฒนาอาจารย์ให้มีความรู้ความสามารถ เพื่อนำมาใช้ในการปรับปรุงคุณภาพในการเรียนการสอน	3.1.1) ร้อยละหรือคะแนนความพึงพอใจของอาจารย์ที่ได้รับการพัฒนาทางด้านต่างๆ
4) การปรับปรุงสถานที่และสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้	4.1) ปรับปรุงสถานที่ และจัดหาสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ เพื่อพัฒนาความรู้ความสามารถของนักศึกษาและบัณฑิต	4.1.1) ร้อยละหรือคะแนนความพึงพอใจต่อสถานที่และสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

## หมวดที่ 3 ระบบการจัดการศึกษา การดำเนินการ และโครงสร้างของหลักสูตร

### 1. ระบบการจัดการศึกษา

#### 1.1 ระบบการจัดการศึกษา

ระบบการจัดการศึกษาเป็นระบบทวิภาคโดย 1 ปีการศึกษาแบ่งออกเป็น 2 ภาคการศึกษาปกติ 1 ภาคการศึกษาปกติ มีระยะเวลาการศึกษาไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์

#### 1.2 การจัดการศึกษาภาคฤดูร้อน

มีหรืออาจจะมีการจัดการเรียนการสอนภาคฤดูร้อน โดยขึ้นอยู่กับการศึกษาพิจารณาของคณะกรรมการประจำหลักสูตร ทั้งนี้ ระยะเวลาการจัดการเรียนการสอน จำนวน 8 สัปดาห์หรือไม่เกิน 9 สัปดาห์ต่อภาคการศึกษา

#### 1.3 การเทียบเคียงหน่วยกิตในระบบทวิภาค

ไม่มี

### 2. การดำเนินการหลักสูตร

#### 2.1 ระยะเวลาในการดำเนินการเรียนการสอน

ภาคการศึกษาที่ 1 เดือนสิงหาคม – ธันวาคม ไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์

ภาคการศึกษาที่ 2 เดือนมกราคม – เมษายน ไม่น้อยกว่า 15 สัปดาห์

ภาคฤดูร้อน เดือนพฤษภาคม – กรกฎาคม ไม่น้อยกว่า 8 สัปดาห์

#### 2.2 คุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา

1) เป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่า

2) ไม่เป็นผู้ที่มีความบกพร่องทางสายตา การได้ยิน หรือความผิดปกติทางสมอง ที่จะอุปสรรคต่อการศึกษา

3) เป็นผู้สามารถฟัง พูด อ่าน เขียน และเข้าใจในภาษาไทยได้

นอกจากนี้ให้ปฏิบัติตามประกาศของมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

#### 2.3 ปัญหาของนักศึกษาแรกเข้า

1) นักศึกษาขาดทักษะด้านภาษาอังกฤษ

2) นักศึกษาขาดจิตสำนึกในด้านการบริการ

3) นักศึกษามีบุคลิกภาพที่ไม่เหมาะสมที่จะเป็นผู้ให้บริการด้านอาหาร

4) นักศึกษาส่วนใหญ่มาจากครอบครัวที่มีปัญหาทางเศรษฐกิจ

## 2.4 กลยุทธ์ในการดำเนินการเพื่อแก้ไขปัญหา/ข้อจำกัดของนักศึกษาในข้อ 2.3

- 1) จัดอบรมทักษะพื้นฐานด้านภาษาอังกฤษที่จำเป็นในการเรียนเพื่อเสริมหลักสูตร
- 2) จัดปฐมนิเทศนักศึกษาชั้นปีที่ 1 โดยเชิญผู้ปกครองของนักศึกษาเข้าร่วมรับฟังแนวทางการศึกษาในระดับอุดมศึกษา ตลอดจนการสอบถามข้อมูลเบื้องต้นของนักศึกษาก่อนเข้าศึกษาต่อที่มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา เพื่อนำมาใช้ประกอบการให้คำปรึกษาและแนะนำการแก้ปัญหาของนักศึกษาแต่ละบุคคลได้อย่างเหมาะสม
- 3) จัดกิจกรรมให้นักศึกษามีส่วนร่วมและเกิดความตระหนักรักในวิชาชีพ
- 4) มีการเตรียมความพร้อมและกิจกรรมที่สร้างความพร้อมในด้านบุคลิกภาพที่เหมาะสมกับวิชาชีพ
- 5) ส่งเสริมให้นักศึกษามีรายได้ระหว่างเรียนโดยสอดแทรกในรายวิชาปฏิบัติการ โดยใช้ศูนย์ฝึกประสบการณ์วิชาชีพประจำหลักสูตร

## 2.5 แผนการรับนักศึกษาและผู้สำเร็จการศึกษาในระยะ 5 ปี

รับภาคปกติ ปีละ 30 คน

ระดับชั้นปี	จำนวนนักศึกษาในแต่ละปีการศึกษา				
	2565	2566	2567	2568	2569
ชั้นปีที่ 1	30 คน	30 คน	30 คน	30 คน	30 คน
ชั้นปีที่ 2		30 คน	30 คน	30 คน	30 คน
ชั้นปีที่ 3			30 คน	30 คน	30 คน
ชั้นปีที่ 4				30 คน	30 คน
รวมจำนวนนักศึกษา	30 คน	60 คน	90 คน	120 คน	120 คน
จำนวนนักศึกษาที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษาเมื่อสิ้นปีการศึกษา		-	-	30 คน	30 คน

## 2.6 งบประมาณตามแผน

### 2.6.1 รายละเอียดการประมาณการรายได้ (หน่วย : บาท)

รายการ	ปีงบประมาณ (พ.ศ.)				
	2565	2566	2567	2568	2569
เงินงบประมาณแผ่นดิน					
งบดำเนินการ	90,000	180,000	270,000	360,000	360,000
เงินบำรุงการศึกษา	684,000	1,368,000	2,052,000	2,736,000	2,736,000
รวมทั้งสิ้น	774,000	1,548,000	2,322,000	3,096,000	3,096,000



## 2.6.2 รายละเอียดการประมาณการค่าใช้จ่ายในหลักสูตรเป็นรายปี (หน่วย : บาท)

รายการ	ปีงบประมาณ (พ.ศ.)				
	2565	2566	2567	2568	2569
<b>งบดำเนินการ</b>					
- ค่าตอบแทน	68,400	136,800	205,200	273,600	273,600
- ค่าใช้สอย	68,400	136,800	205,200	273,600	273,600
- ค่าวัสดุ	410,400	820,800	1,231,200	1,641,600	1,641,600
- ค่าดำเนินการระดับ มหาวิทยาลัย	136,800	273,600	410,400	547,200	547,200
รวมทั้งสิ้น	684,000	1,368,000	2,052,000	2,736,000	2,736,000
จำนวนนักศึกษา	30 คน	60 คน	90 คน	120 คน	120 คน
ค่าใช้จ่ายเฉลี่ยต่อหัวต่อ ปีในการผลิตบัณฑิต	22,800	22,800	22,800	22,800	22,800

## 2.7 ระบบการศึกษา

 แบบชั้นเรียน แบบอื่นๆ (ระบุ...)

## 2.8 การเทียบโอนหน่วยกิต รายวิชาและการลงทะเบียนเรียนข้ามมหาวิทยาลัย

การยกเว้นหรือเทียบโอนหน่วยกิตได้ตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยาว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ.2560 หมวด 6 การเทียบโอนผลการเรียน

## 3. หลักสูตรและอาจารย์ผู้สอน

## 3.1 หลักสูตร

## 3.1.1 จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร

จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตรไม่น้อยกว่า 130 หน่วยกิต

## 3.1.2 โครงสร้างหลักสูตร

## 1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

ไม่น้อยกว่า 30 หน่วยกิต

1.1) บังคับ

20 หน่วยกิต

1.2) เลือก

ไม่น้อยกว่า 9 หน่วยกิต

1.3) บังคับเลือก

ไม่น้อยกว่า 1 หน่วยกิต

## 2) หมวดวิชาเฉพาะ

ไม่น้อยกว่า 94 หน่วยกิต

2.1) วิชาแกนวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี

12 หน่วยกิต

2.2) วิชาเฉพาะด้าน

ไม่น้อยกว่า 75 หน่วยกิต

2.2.1) บังคับ		54	หน่วยกิต
2.2.2) เลือก	ไม่น้อยกว่า	21	หน่วยกิต
2.3) วิชาพื้นฐานวิชาชีพ และวิชาชีพ		7	หน่วยกิต
3) หมวดวิชาเลือกเสรี	ไม่น้อยกว่า	6	หน่วยกิต

### 3.1.3 รายวิชา

1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป	ไม่น้อยกว่า	30	หน่วยกิต
1.1) วิชาศึกษาทั่วไปบังคับ		20	หน่วยกิต
กลุ่มที่ 1 ศาสตร์พระราชาและวิถีแห่งสังคม		3	หน่วยกิต
GE 01101	ศาสตร์พระราชาสู่การพัฒนาท้องถิ่น King's Philosophy Towards Local Development	3(3-0-6)	
กลุ่มที่ 2 ภาษาและเทคโนโลยีทางการสื่อสาร		6	หน่วยกิต
GE 02101	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในยุคดิจิทัล English Communication in Digital Age	3(3-0-6)	
GE 02102	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารร่วมสมัย Thai for Contemporary Communication	3(3-0-6)	
กลุ่มที่ 3 คุณภาพชีวิตและคุณค่าของความเป็นมนุษย์		2	หน่วยกิต
GE 03101	ชีวิตดีมีความสุข Healthy and Happy Life	2(1-2-3)	
กลุ่มที่ 4 ศิลปะแห่งการจัดการและการเป็นผู้ประกอบการ		3	หน่วยกิต
GE 04101	ประกอบการธุรกิจเชิงสร้างสรรค์ Creative Business	3(3-0-6)	
กลุ่มที่ 5 ศาสตร์แห่งการคิดและการสร้างสรรค์นวัตกรรม		6	หน่วยกิต
GE 05101	รู้คิดชีวิตก้าวหน้า Thinking for Life Advancement	3(3-0-6)	
GE 05102	ทักษะการใช้เทคโนโลยีดิจิทัล Digital Literacy Skills	3(2-2-5)	

<b>1.2) วิชาศึกษาทั่วไปเลือก</b>	<b>ไม่น้อยกว่า</b>	<b>9 หน่วยกิต</b>
ให้นักศึกษาเลือกเรียน จำนวน 3 รายวิชา จาก 5 กลุ่ม โดยเลือกเรียนได้กลุ่มละ 1 รายวิชาเท่านั้น		
<b>กลุ่มที่ 1 ศาสตร์พระราชาและวิถีแห่งสังคม</b>		<b>3 หน่วยกิต</b>
GE 01201	วิถีพลเมืองและกฎหมายในชีวิตประจำวัน Civil Way and Law in Daily Life	3(3-0-6)
GE 01202	พลวัตสังคมไทยและสังคมโลก Dynamics of Thai and Global Society	3(3-0-6)
<b>กลุ่มที่ 2 ภาษาและเทคโนโลยีทางการสื่อสาร</b>		<b>3 หน่วยกิต</b>
GE 02201	การรู้เท่าทันสื่อและสารสนเทศ Media and Information Literacy	3(3-0-6)
GE 02202	ภาษาเกาหลีในชีวิตประจำวัน Korean Language in Daily Life	3(3-0-6)
GE 02203	ภาษาเขมรในชีวิตประจำวัน Khmer Language in Daily Life	3(3-0-6)
GE 02204	ภาษาจีนในชีวิตประจำวัน Chinese Language in Daily Life	3(3-0-6)
GE 02205	ภาษาญี่ปุ่นในชีวิตประจำวัน Japanese Language in Daily Life	3(3-0-6)
GE 02206	ภาษามลายูในชีวิตประจำวัน Malay Language in Daily Life	3(3-0-6)
GE 02207	ภาษาลาวในชีวิตประจำวัน Lao Language in Daily Life	3(3-0-6)
GE 02208	ภาษาเวียดนามในชีวิตประจำวัน Vietnamese Language in Daily Life	3(3-0-6)
GE 02209	ภาษาสเปนในชีวิตประจำวัน Spanish Language in Daily Life	3(3-0-6)
<b>กลุ่มที่ 3 คุณภาพชีวิตและคุณค่าของความเป็นมนุษย์</b>		<b>3 หน่วยกิต</b>
GE 03201	ศิลปะและความงามของชีวิต Art and Beauty of Life	3(3-0-6)

GE 03202	ศิลปะการใช้ชีวิต Art of Living	3(3-0-6)
<b>กลุ่มที่ 4 ศิลปะแห่งการจัดการและการเป็นผู้ประกอบการ</b>		<b>3 หน่วยกิต</b>
GE 04201	การวางแผนทางการเงินเพื่อความมั่นคง Financial Planning for Stability	3(3-0-6)
GE 04202	การทำงานอย่างมีความสุข Working Happily	3(3-0-6)
<b>กลุ่มที่ 5 ศาสตร์แห่งการคิดและการสร้างสรรค์นวัตกรรม</b>		<b>3 หน่วยกิต</b>
GE 05201	เทคโนโลยีดิจิทัลสำหรับนักธุรกิจมือใหม่ Digital Technology for Beginner Businessman	3(2-2-5)
GE 05202	รักษโลกรักเรา Save Earth Save Us	3(3-0-6)
<b>1.3) วิชาศึกษาทั่วไปบังคับเลือก</b>	<b>ไม่น้อยกว่า</b>	<b>1 หน่วยกิต</b>
ให้นักศึกษาเลือกเรียนรายวิชาใดวิชาหนึ่งในกลุ่มบังคับเลือก กลุ่มที่ 3 (1 รายวิชา)		จำนวน 1 หน่วยกิต
<b>กลุ่มที่ 3 คุณภาพชีวิตและคุณค่าของความเป็นมนุษย์</b>		<b>1 หน่วยกิต</b>
GE 03301	จังหวะของชีวิต Rhythm of Life	1(0-2-1)
GE 03302	การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ Exercise for Health	1(0-2-1)
GE 03303	การเดินสมัยใหม่	1(0-2-1)
<b>2) หมวดวิชาเฉพาะ</b>	<b>ไม่น้อยกว่า</b>	<b>94 หน่วยกิต</b>
<b>2.1) วิชาแกนวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</b>		<b>12 หน่วยกิต</b>
SC 01006	เคมีเบื้องต้น Basic Chemistry	3(2-2-5)
SC 01009	ชีววิทยาเบื้องต้น Basic Biology	3(2-2-5)
SC 01012	เทคโนโลยีดิจิทัลสำหรับนักวิทยาศาสตร์ Digital Technology for Scientist	3(2-2-5)
SC 01013	ภาษาอังกฤษสำหรับนักวิทยาศาสตร์ English for Scientist	3(3-0-6)

2.2) วิชาเฉพาะด้าน		ไม่น้อยกว่า	75 หน่วยกิต
2.2.1) วิชาบังคับ			54 หน่วยกิต
ET 23101	โภชนศาสตร์ Nutrition		3(3-0-6)
ET 23102	อุปกรณ์และเครื่องมือในการประกอบอาหาร Cooking Equipment and Tools		3(2-2-5)
ET 23103	หลักการประกอบอาหาร Principles of Culinary		3(2-2-5)
ET 23104	วิทยาศาสตร์การอาหาร Food Science		3(3-0-6)
ET 23201	จุลชีววิทยาทางอาหาร Food Microbiology		3(3-0-6)
ET 23202	อาหารไทย Thai Food		3(2-2-5)
ET 23203	ขนมไทย Thai Desserts		3(2-2-5)
ET 23204	ภาษาอังกฤษสำหรับการประกอบและบริการอาหาร English for Cookery and Food service		3(3-0-6)
ET 23205	การประกอบธุรกิจอาหารและบริการ Food and Service Business Operation		3(3-0-6)
ET 23206	การตลาดและการขายสำหรับธุรกิจอาหารและบริการ Marketing and sales for Food and Service Business		3(3-0-6)
ET 23301	สุขาภิบาลและกฎหมายอาหาร Sanitation and Food Laws		3(3-0-6)
ET 23302	เครื่องดื่ม Beverage		3(2-2-5)
ET 23303	อาหารท้องถิ่น Local Food		3(2-2-5)
ET 23304	การจัดการงานครัว Kitchen Management		3(3-0-6)
ET 23305	การจัดการบริการงานเลี้ยง Banquet Service Management		3(2-2-5)

ET 23306	การพัฒนาสูตรอาหารและเครื่องดื่ม Food and Beverage Development	3(2-2-5)
ET 23401	ปฏิบัติการร้านอาหาร Restaurant Practice	3(2-2-5)
ET 23402	สัมมนาและระเบียบวิธีวิจัยทางการประกอบและบริการ อาหาร Seminar and Research Methodology in Cookery and Food Service	3(3-0-6)

**2.2.2) วิชาเลือก****ไม่น้อยกว่า 21 หน่วยกิต****กลุ่มโภชนาการ**

ET 23207	โภชนบำบัด Diet Therapy	3(2-2-5)
ET 23208	โภชนศาสตร์ครอบครัว Family Nutrition	3(2-2-5)
ET 23209	อาหารเพื่อสุขภาพ Functional Food	3(2-2-5)
ET 23210	พิษในอาหาร Toxins in Food	3(3-0-6)

**กลุ่มอาหาร**

ET 23211	การถนอมอาหาร Food Preservation	3(2-2-5)
ET 23307	อาหารว่าง Snacks	3(2-2-5)
ET 23308	ขนมไทยร่วมสมัย Contemporary Thai Desserts	3(2-2-5)
ET 23309	อาหารจานด่วนและตามสั่ง Fast Food and A la carte	3(2-2-5)
ET 23310	อาหารนานาชาติ International Food	3(2-2-5)
ET 23311	เบเกอรี่ Bakery	3(2-2-5)
ET 23312	ขนมหวาน	3(2-2-5)

	Desserts	
ET 23313	อาหารมังสวิรัต	3(2-2-5)
	Vegetarian Food	
ET 23314	อาหารอิสลาม	3(2-2-5)
	Islamic Food	

#### กลุ่มบริหารธุรกิจ

ET 23315	ธุรกิจอาหารฮาลาล	3(3-0-6)
	Halal Food Business	
ET 23316	การตลาดอาหารออนไลน์	3(3-0-6)
	Online Food Marketing	
ET 23317	การจัดการวิสาหกิจชุมชน	3(3-0-6)
	Community Management	
ET 23318	การประกอบธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศ	3(3-0-6)
	Thai restaurant business abroad	

#### กลุ่มศิลปะและการออกแบบด้านอาหาร

ET 23319	การตกแต่งอาหาร	3(2-2-5)
	Food Decoration	
ET 23320	การออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหาร	3(2-2-5)
	Food Container Designing	
ET 23321	การออกแบบตกแต่งร้านอาหาร	3(2-2-5)
	Restaurant Decoration Designing	

### 2.2) วิชาพื้นฐานวิชาชีพ และวิชาชีพ

7 หน่วยกิต

ให้นักศึกษาเลือกเรียน 1 แผนการเรียน

#### แผนฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

ET 23403	เตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการประกอบและ บริการอาหาร	1(0-2-1)
	Preparation for Internship in Cookery and Food Service	
ET 23404	ฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการประกอบและ บริการอาหาร	3(300)
	Internship in Cookery and Food Service	
ET 23405	โครงการพิเศษทางการประกอบและบริการอาหาร	3(2-2-5)

## Special Project in Cookery and Food Service

## แผนสหกิจศึกษา

ET 23406	เตรียมสหกิจศึกษาทางการประกอบและบริการอาหาร Preparation for Co-operative Education in Cookery and Food Service	1(0-2-1)
ET 23407	สหกิจศึกษาทางการประกอบและบริการอาหาร Co-operative Education in Cookery and Food Service	6(640)

## 3) หมวดวิชาเลือกเสรี

ไม่น้อยกว่า 6 หน่วยกิต

ให้เลือกเรียนวิชาใดๆ ในหลักสูตรมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยาโดยไม่ซ้ำกับรายวิชาที่เคยเรียนมาแล้ว และต้องไม่เป็นรายวิชาที่กำหนดให้เรียนโดยไม่นับหน่วยกิตรวมในเกณฑ์การสำเร็จการศึกษาของสาขาวิชานี้

## 3.1.4 แผนการศึกษา

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 1		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
GE 01101	ศาสตร์พระราชาสู่การพัฒนาท้องถิ่น	3(3-0-6)
GE 02101	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในยุคดิจิทัล	3(3-0-6)
GE 05102	ทักษะการใช้เทคโนโลยีดิจิทัล	3(2-2-5)
SC 01006	เคมีเบื้องต้น	3(2-2-5)
ET 23101	โภชนศาสตร์	3(3-0-6)
ET 23102	อุปกรณ์และเครื่องมือในการประกอบอาหาร	3(2-2-5)
<b>รวม</b>		<b>18 หน่วยกิต</b>

ปีที่ 1 ภาคการศึกษาที่ 2		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
GE 02102	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารร่วมสมัย	3(3-0-6)
GE 04101	ประกอบการธุรกิจเชิงสร้างสรรค์	3(3-0-6)
GE 05101	รู้คิดชีวิตก้าวหน้า	3(3-0-6)
SC 01009	ชีววิทยาเบื้องต้น	3(2-2-5)
ET 23103	หลักการประกอบอาหาร	3(2-2-5)
ET 23104	วิทยาศาสตร์การอาหาร	3(3-0-6)
<b>รวม</b>		<b>18 หน่วยกิต</b>



ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 1		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
GE XXXXX	วิชาศึกษาทั่วไปเลือก	3
GE XXXX	วิชาศึกษาทั่วไปเลือก	3
SC 01012	เทคโนโลยีดิจิทัลสำหรับนักวิทยาศาสตร์	3(2-2-5)
ET 23201	จุลชีววิทยาทางอาหาร	3(3-0-6)
ET 23202	อาหารไทย	3(2-2-5)
ET 23204	ภาษาอังกฤษสำหรับการประกอบและบริการอาหาร	3(3-0-6)
ET 23205	การประกอบธุรกิจอาหารและบริการ	3(3-0-6)
<b>รวม</b>		<b>21 หน่วยกิต</b>

ปีที่ 2 ภาคการศึกษาที่ 2		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
GE 03101	ชีวิตดีมีความสุข	2(1-2-3)
GE XXXXX	วิชาศึกษาทั่วไปเลือก	3
GE 033...	วิชาศึกษาทั่วไปบังคับเลือก	1(0-2-1)
SC 01013	ภาษาอังกฤษสำหรับนักวิทยาศาสตร์	3(3-0-6)
ET 23203	ขนมไทย	3(2-2-5)
ET 23206	การตลาดและการขายสำหรับธุรกิจอาหารและบริการ	3(3-0-6)
ET 23XXX	วิชาเฉพาะด้านเลือก	6
<b>รวม</b>		<b>21 หน่วยกิต</b>

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 1		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
ET 23301	สุขาภิบาลและกฎหมายทางอาหาร	3(3-0-6)
ET 23302	เครื่องดื่ม	3(2-2-5)
ET 23303	อาหารท้องถิ่น	3(2-2-5)
ET 23XXX	วิชาเฉพาะด้านเลือก	6
XXXXXXXX	วิชาเลือกเสรี	3
<b>รวม</b>		<b>18 หน่วยกิต</b>

ปีที่ 3 ภาคการศึกษาที่ 2		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
ET 23304	การจัดการงานครัว	3(2-2-5)
ET 23305	การจัดการบริการงานเลี้ยง	3(2-2-5)
ET 23306	การพัฒนาสูตรอาหารและเครื่องดื่ม	3(2-2-5)
ET 23XXX	วิชาเฉพาะด้านเลือก	9
XXXXXXXX	วิชาเลือกเสรี	3
รวม		21 หน่วยกิต

## - แผนการเรียนฝึกประสบการณ์วิชาชีพ

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
ET 23401	ปฏิบัติการร้านอาหาร	3(2-2-5)
ET 23402	สัมมนาและระเบียบวิธีวิจัยทางการประกอบและบริการ อาหาร	3(3-0-6)
ET 23403	เตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการประกอบและบริการ อาหาร	1(0-2-1)
รวม		7 หน่วยกิต

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
ET 23404	การฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการประกอบและบริการ อาหาร	3(300)
ET 23405	โครงการพิเศษทางการประกอบและบริการอาหาร	3(2-2-5)
รวม		6 หน่วยกิต

## - แผนการเรียนสหกิจศึกษา

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 1		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
ET 23401	ปฏิบัติการร้านอาหาร	3(2-2-5)
ET 23402	สัมมนาและระเบียบวิธีวิจัยทางการประกอบและบริการอาหาร	3(3-0-6)
ET 23406	เตรียมสหกิจศึกษาทางการประกอบและบริการอาหาร	1(0-2-1)
รวม		7 หน่วยกิต

ปีที่ 4 ภาคการศึกษาที่ 2		
รหัสวิชา	ชื่อวิชา	หน่วยกิต
ET 23407	สหกิจศึกษาทางการประกอบและบริการอาหาร	6(640) (1 ภาคการศึกษา)
รวม		6 หน่วยกิต

## 3.1.5 คำอธิบายรายวิชา

## 1) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

GE 01101 ศาสตร์พระราชาสู่การพัฒนาท้องถิ่น 3(3-0-6)

## King's Philosophy Towards Local Development

ศาสตร์พระราชากับการพัฒนาที่ยั่งยืน ปรัชญาของเศรษฐกิจพอเพียง โครงการพระราชดำริ โครงการต้นแบบการพัฒนา ภาคีเครือข่ายร่วมพัฒนา เทคโนโลยีและนวัตกรรมเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน วิศวกรสังคม ภูมิปัญญาท้องถิ่น บทบาทของมหาวิทยาลัยราชภัฏกับการพัฒนาท้องถิ่น

King's Philosophy and sustainable development; Philosophy of Sufficiency Economy; The Royal Initiative Project; development prototype project; network partners to participatory development; technology and innovation for sustainable development; social engineer; local wisdom; roles of Rajabhat University in local development

GE 01201 วิถีพลเมืองและกฎหมายในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)

## Civil Way and Law in Daily Life

สิทธิและหน้าที่ของพลเมืองไทยภายใต้รัฐธรรมนูญแห่งราชอาณาจักรไทย การมีส่วนร่วมทางการเมืองของประชาชน การส่งเสริมการสร้างบ้านเมืองสุจริต คุณธรรมและความโปร่งใส กฎหมายที่จำเป็น

ต่อการดำรงชีวิต หลักการและสาระสำคัญของกฎหมายแพ่งและพาณิชย์ กฎหมายอาญา กฎหมายอื่นที่เกี่ยวข้อง

Constitutional rights and duties of Thai citizen; public participation in state activities; promoting the principle of good faith; integrity and transparency; law in daily life; general principle on Civil and Criminal Codes; other relevant laws

**GE 01202 พลวัตสังคมไทยและสังคมโลก 3(3-0-6)**

### **Dynamics of Thai and Global Society**

พลวัตสังคมโลกและสังคมไทยในมิติทางการเมือง เศรษฐกิจ การศึกษา วัฒนธรรม วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี บุคคลสำคัญที่มีคุณูปการต่อพลวัตในสังคมไทย การอยู่ร่วมกันในสังคม พหุวัฒนธรรม บทบาทภาครัฐ ภาคเอกชน และภาคประชาชนในการสร้างสังคมสันติสุข

Dynamics of Thai and global society in political, economic, educational, cultural, sciences and technological dimensions; important person and their contributions into the dynamics of Thai society; living together in multicultural society; the government sector, the private sector, and the public sector to enhancing a peaceful society

**GE 02101 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในยุคดิจิทัล 3(3-0-6)**

### **English Communication in Digital Age**

คำศัพท์ สำนวน และไวยากรณ์ภาษาอังกฤษที่ใช้ในสถานการณ์ต่างๆ ทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในยุคดิจิทัล การบูรณาการทักษะการใช้ภาษาอังกฤษอย่างสร้างสรรค์ภายใต้ความหลากหลายทางวัฒนธรรมและบริบทการใช้ภาษาอังกฤษระดับโลก

Vocabulary, expressions, and English grammar used in different situations; English listening, speaking, reading, and writing skills for communication in Digital Age; creative integration of the four skills regarding cultural diversity and context of World Englishes

**GE 02102 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารร่วมสมัย 3(3-0-6)**

### **Thai for Contemporary Communication**

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับภาษาและการสื่อสาร ลักษณะของภาษา การใช้ภาษาไทยอย่างมี วิจารณ์ญาณในบริบทสังคมร่วมสมัย วัฒนธรรมการใช้ภาษา ทักษะการฟัง พูด อ่าน เขียน เพื่อวัตถุประสงค์ เฉพาะอย่างมีวิจารณ์ญาณและสร้างสรรค์ การบูรณาการทักษะภาษาเพื่อสร้างสรรค์ผลงานและการสื่อสารผ่าน เทคโนโลยีอย่างเหมาะสม

Fundamental knowledge about language and communication, characteristics of the Thai language, critical usage of Thai language in contemporary social context, culture of language usage, critical and creative listening, speaking, reading and writing skills for specific purposes, language skill integration to create work and communication through proper technologies

**GE 02201 การรู้เท่าทันสื่อและสารสนเทศ 3(3-0-6)**

**Media and Information Literacy**

หลักการใช้สื่อและสารสนเทศในบริบทสังคมปัจจุบัน ทักษะพื้นฐานของการรู้เท่าทันสื่อ การสืบค้นข้อมูล การรวบรวมและเรียบเรียงข้อมูล การเขียนรายงานและการอ้างอิง เทคนิคการนำเสนอข้อมูลผ่านสื่อ

Principles of using media and information in current social context; basic skill of media literacy; information retrieval; data collection and compilation; report writing and citations; techniques for data presentation via media

**GE 02202 ภาษาเกาหลีในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)**

**Korean Language in Daily Life**

ลักษณะของภาษาเกาหลี คำศัพท์ ไวยากรณ์ ทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน ภาษาเกาหลีเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน วิถีชีวิตและวัฒนธรรมของเจ้าของภาษา การบูรณาการทักษะการใช้ภาษาเกาหลีอย่างสร้างสรรค์

Characteristics of Korean language; vocabulary; grammar; listening, speaking, reading and writing of Korean language skills for communication in daily life; way of life and culture of native speakers; integrating Korean language skills creatively

**GE 02203 ภาษาเขมรในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)**

**Khmer Language in Daily Life**

ลักษณะของภาษาเขมร คำศัพท์ ไวยากรณ์ ทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน ภาษาเขมรเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน วิถีชีวิตและวัฒนธรรมของเจ้าของภาษา การบูรณาการทักษะการใช้ภาษาเขมรอย่างสร้างสรรค์

Characteristics of Khmer language; vocabulary; grammar; listening, speaking, reading and writing of Khmer language skills for communication in daily life; way of life and culture of native speakers; integrating Khmer language skills creatively

**GE 02204 ภาษาจีนในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)**

**Chinese Language in Daily Life**

ลักษณะของภาษาจีน คำศัพท์ ไวยากรณ์ ทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน ภาษาจีนเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน วิถีชีวิตและวัฒนธรรมของเจ้าของภาษา การบูรณาการทักษะ การใช้ภาษาจีนอย่างสร้างสรรค์

Characteristics of Chinese language; vocabulary; grammar; listening, speaking, reading and writing of Chinese language skills for communication in daily life; way of life and culture of native speakers; integrating Chinese language skills creatively

**GE 02205 ภาษาญี่ปุ่นในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)**

**Japanese Language in Daily Life**

ลักษณะของภาษาญี่ปุ่น คำศัพท์ ไวยากรณ์ ทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน ภาษาญี่ปุ่นเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน วิถีชีวิตและวัฒนธรรมของเจ้าของภาษา การบูรณาการทักษะการใช้ภาษาญี่ปุ่นอย่างสร้างสรรค์

Characteristics of Japanese language; vocabulary; grammar; listening, speaking, reading and writing of Japanese language skills for communication in daily life; way of life and culture of native speakers; integrating Japanese language skills creatively

**GE 02206 ภาษามลายูในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)**

**Malay Language in Daily Life**

ลักษณะของภาษามลายู คำศัพท์ ไวยากรณ์ ทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียน ภาษามลายูเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน วิถีชีวิตและวัฒนธรรมของเจ้าของภาษา การบูรณาการทักษะการใช้ภาษามลายูอย่างสร้างสรรค์

Characteristics of Malay language; vocabulary; grammar; listening, speaking, reading and writing of Malay language skills for communication in daily life; way of life and culture of native speakers; integrating Malay language skills creatively

GE 02207 ภาษาลาวในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)

**Lao Language in Daily Life**

ลักษณะของภาษาลาว คำศัพท์ ไวยากรณ์ ทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษาลาวเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน วิถีชีวิตและวัฒนธรรมของเจ้าของภาษา การบูรณาการทักษะการใช้ภาษาลาวอย่างสร้างสรรค์

Characteristics of Lao language; vocabulary; grammar; listening, speaking, reading and writing of Lao language skills for communication in daily life; way of life and culture of native speakers; integrating Lao language skills creatively

GE 02208 ภาษาเวียดนามในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)

**Vietnamese Language in Daily Life**

ลักษณะของภาษาเวียดนาม คำศัพท์ ไวยากรณ์ ทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษาเวียดนามเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน วิถีชีวิตและวัฒนธรรมของเจ้าของภาษา การบูรณาการทักษะการใช้ภาษาเวียดนามอย่างสร้างสรรค์

Characteristics of Vietnamese language; vocabulary; grammar; listening, speaking, reading and writing of Vietnamese language skills for communication in daily life; way of life and culture of native speakers; integrating Vietnamese language skills creatively

GE 02209 ภาษาสเปนในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)

**Spanish Language in Daily Life**

ลักษณะของภาษาสเปน คำศัพท์ ไวยากรณ์ ทักษะการฟัง การพูด การอ่าน และการเขียนภาษาสเปนเพื่อการสื่อสารในชีวิตประจำวัน วิถีชีวิตและวัฒนธรรมของเจ้าของภาษา การบูรณาการทักษะการใช้ภาษาสเปนอย่างสร้างสรรค์

Characteristics of Spanish language; vocabulary; grammar; listening, speaking, reading and writing of Spanish language skills for communication in daily life; way of life and culture of native speakers; integrating Spanish language skills creatively

GE 03101 ชีวิตดีมีความสุข 2(1-2-3)

**Healthy and Happy Life**

บ่อเกิดแห่งความสุข การพัฒนาคุณค่าของชีวิต การกำหนดเป้าหมายชีวิต การสร้างเสริมสุขภาพและปัญหาสุขภาพในแต่ละช่วงวัย โภชนศาสตร์ครอบครัว การป้องกันโรคติดต่อและโรคไม่ติดต่อ การ

ป้องกันอุบัติเหตุ การสร้างภูมิคุ้มกันทางสังคม การเห็นคุณค่าของตนเองและผู้อื่น การยอมรับและเคารพความแตกต่างระหว่างบุคคล การแก้ปัญหาพร้อมกันอย่างสร้างสรรค์ การเรียนรู้ตลอดชีวิต

Sources of happiness; developing value of life; setting life goals; health enhancement and health problems in various age groups; daily nutrition; communicable and non-communicable diseases prevention; disaster prevention; strengthening social immunity; self-esteem and appreciation to others; accepting and respecting individual differences; creative problem solving; lifelong learning

**GE 03201 ศิลปะและความงามของชีวิต 3(3-0-6)**

### **Art and Beauty of Life**

ธรรมชาติของมนุษย์ ความซาบซึ้งในความงาม ศิลปะ ดนตรี วัฒนธรรม และธรรมชาติ การจัดการอารมณ์ การเป็นมิตรและการปรับตัวต่อสภาพแวดล้อมที่เปลี่ยนแปลง การพัฒนาบุคลิกภาพ การพัฒนาตนให้มีความพร้อมในการดำรงชีวิต

Human nature; appreciation for beauty, art, music, culture and nature; emotional management; friendliness and adaptation for changing environments; personality development; self-development for living

**GE 03202 ศิลปะการใช้ชีวิต 3(3-0-6)**

### **Art of Living**

การจัดการชีวิต จิตวิทยาทางด้านสังคม จริยธรรม คุณธรรม การยอมรับความแตกต่างระหว่างบุคคล การคิดเชิงบวก การจัดการอารมณ์ การเป็นมิตรและการปรับตัวต่อสภาพแวดล้อม ที่เปลี่ยนแปลง การพัฒนาบุคลิกภาพ มารยาททางสังคม การแก้ปัญหาในชีวิตประจำวันอย่างสร้างสรรค์และการเรียนรู้ตลอดชีวิต

Life management; social psychology; ethics, morality; accepting individual differences; positive thinking; emotional management; friendliness and adaptability to changing environments; personality development; social etiquette; creative solutions to everyday problems and lifelong learning

**GE 04101 ประกอบการธุรกิจเชิงสร้างสรรค์ 3(3-0-6)**

### **Creative Business**

การแสวงหาโอกาสทางอาชีพและการหารายได้ หลักเศรษฐกิจเพื่อการประกอบการธุรกิจ รูปแบบการประกอบกิจการธุรกิจ การเขียนแผนธุรกิจ การวิเคราะห์และการจัดการข้อมูลทางธุรกิจ เทคโนโลยี



และนวัตกรรมสู่การสร้างอาชีพในยุคดิจิทัล การกำหนดทิศทางธุรกิจ การบริหารจัดการ เครื่องมือทางธุรกิจ สมัยใหม่ แนวทางในการพัฒนาผลิตภัณฑ์เชิงสร้างสรรค์และการพัฒนาการต่อยอดธุรกิจ บูรณาการ การประกอบการธุรกิจเชิงสร้างสรรค์

Looking for career opportunities and income; principles of economics for running business; types of business entrepreneurship; writing business plan; analysis and management of business data; technologies and innovations leading to build career in digital age; determination of business direction; management of modern business management tools; development approach of creative product and business integration in creative entrepreneurship

**GE 04201      การวางแผนทางการเงินเพื่อความมั่นคง      3(3-0-6)**

### **Financial Planning for Stability**

การจัดการทางการเงินตนเองและครอบครัว การสร้างวินัยทางการเงิน เส้นทางสู่ ความมั่นคงทางการเงิน มูลค่าเงินตามเวลา การควบคุมรายรับรายจ่ายส่วนบุคคล ภาษีอากรเบื้องต้น การสร้างเครดิตที่ดี การจัดการหนี้ การจัดการความเสี่ยงและการทำประกันภัย การออมและการลงทุน ทางการเงินเพื่อสร้างกำไร ธุรกิจทางการเงินดิจิทัล การบูรณาการการวางแผนทางการเงินเพื่อความมั่นคง

Managing personal and family finances; building financial discipline; path to financial security; time value of money; control over personal income and expenses; introduction to taxation; building good financial credit; debt management; risk management and insurance; savings and financial investment to maximize profit; digital financial transactions; integration of financial planning leading to stability

**GE 04202      การทำงานอย่างมีความสุข      3(3-0-6)**

### **Working Happily**

เป้าหมายและหลักในการทำงาน จิตวิทยาในการทำงาน ศิลปะการทำงานเป็นทีม การสื่อสารองค์กร จริยธรรมในการทำงาน สิทธิประโยชน์ตามกฎหมายแรงงาน พฤติกรรมผู้บริโภค การให้บริการอย่างมีคุณภาพ และนำมาประยุกต์ใช้ให้เกิดความสุขในการทำงาน

Goals and principles for work; psychology for work; art of teamwork; corporate communications; work ethics; benefits under labor law; consumer behavior; giving quality service and applications of theories to work happily

GE 05101 **รู้คิดชีวิตก้าวหน้า** 3(3-0-6)

**Thinking for Life Advancement**

ระบบสมองกับการคิด ลักษณะของการคิด กระบวนการคิด การคิดเชิงวิเคราะห์ กระบวนการคิดทางวิทยาศาสตร์ การคิดแก้ปัญหา การคิดเชิงวิพากษ์ การคิดแบบองค์รวม คณิตศาสตร์และสถิติเบื้องต้นเพื่อการตัดสินใจ การคิดเชิงประยุกต์เกี่ยวกับบัตรเครดิต การผ่อนชำระ แשר์ลูกโซ่ หุ้น บิทคอย การออม การประกัน การวางแผนภาษี การเกษตรทฤษฎีใหม่ และการพัฒนาตนเองรองรับการเปลี่ยนแปลงทางเทคโนโลยี

Brain system and thinking; thinking skills; thinking process; analytical thinking; scientific thinking; problem-solving thinking; critical thinking; holistic thinking; mathematics and basic statistics for decision making; applicative thinking for credit cards, installment payment, Ponzi scheme, stock, Bitcoin; savings; insurance; tax planning; new theory agriculture; and self-development for disruptive technology

GE 05102 **ทักษะการใช้เทคโนโลยีดิจิทัล** 3(2-2-5)

**Digital Literacy Skills**

เทคโนโลยีดิจิทัล การดำรงชีวิตในสังคมดิจิทัล ความฉลาดทางดิจิทัล สุขภาพในยุคดิจิทัล การค้าดิจิทัล กฎหมายดิจิทัล ความมั่นคงปลอดภัยยุคดิจิทัล การประยุกต์ใช้ดิจิทัลในการพัฒนาการเรียนรู้และการทำงาน

Digital technology; living in digital society; digital intelligent, health in digital age; digital commerce; digital law; security in digital age; application of digital tools for developing learning and work

GE 05201 **เทคโนโลยีดิจิทัลสำหรับนักธุรกิจมือใหม่** 3(2-2-5)

**Digital Technology for Beginner Businessman**

รูปแบบธุรกิจและอาชีพในยุคดิจิทัล แพลตฟอร์มในการทำธุรกิจและการตลาดออนไลน์ เครื่องมือและเทคนิคการสร้างภาพประกอบสินค้า เครื่องมือและเทคนิคสำหรับการสร้างวิดีโอสำหรับนำเสนอสินค้า เครื่องมือและเทคนิคการไลฟ์สด เครื่องมือและเทคนิคสำหรับการสร้างไลฟ์สด การสร้างเนื้อหาสำหรับการโฆษณาบนแพลตฟอร์มต่างๆ วิธีการโปรโมทสินค้าผ่านแพลตฟอร์มต่างๆ พื้นฐานและเครื่องมือสำหรับการจัดการลูกค้าสัมพันธ์ กฎหมายที่ควรรู้ในการทำธุรกิจดิจิทัล ปฏิบัติการทดลองสร้างธุรกิจออนไลน์

Business model and careers path in digital era; platform for online business and marketing; tools and techniques to make product photography; tools and techniques to make video presentation; tools and techniques for live broadcasting; tools and techniques to make

product logos; content and ads creating; products promotion through various platforms; basic principles and tools for customer relationship management; laws for digital business; practice creating online business

**GE 05202      รักษ์โลกรักษ์เรา      3(3-0-6)**

**Save Earth Save Us**

มนุษย์กับสิ่งแวดล้อม พลังงานเพื่อชีวิต มลพิษสิ่งแวดล้อม การเปลี่ยนแปลงสถานะของโลกและภัยธรรมชาติต่อมนุษย์ วิทยาศาสตร์กับการดำรงชีวิต การป้องกันและแก้ปัญหาสิ่งแวดล้อม ด้วยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ การสร้างจิตสำนึกรักษ์โลก เทคโนโลยีสีเขียวและการสร้างสรรค์นวัตกรรมรักษ์โลก

Man and environment; energy for life; environmental pollution; global change and natural disasters to human; science and living; preventing and solving environmental problems through scientific process; building awareness to save the earth; green technology and creating green innovations to save the earth

**GE 03301      จังหวะของชีวิต      1(0-2-1)**

**Rhythm of Life**

ประวัติความเป็นมาของกิจกรรมเข้าจังหวะ ขอบข่ายของกิจกรรมเข้าจังหวะ หลักการเต้นรำเบื้องต้น ทักษะการเคลื่อนไหวเบื้องต้นของกิจกรรมเข้าจังหวะ การเต้นกายบริหารประกอบเพลงมาร์ช การเต้นรำพื้นเมืองทั้งของไทยและนานาชาติ การเต้นแอโรบิก ลีลาศ และการเต้นสร้างสรรค์

History of rhythmic activities; scope of rhythmic activities; basic dance principles; basic movement skills of rhythmic activities; exercise dance with marching songs; folk dance in Thailand and other countries; aerobic dance; social dance and creative dance

**GE 03302      การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ      1(0-2-1)**

**Exercise for Health**

ความสำคัญของการออกกำลังกาย หลักการและขั้นตอนในการออกกำลังกาย การประเมินตนเองและการเสริมสร้างสมรรถภาพทางกายเพื่อสุขภาพ อาหารสำหรับการออกกำลังกาย การป้องกันและการปฐมพยาบาลอาการบาดเจ็บจากการออกกำลังกายและการเล่นกีฬา กิจกรรมการออกกำลังกายและกีฬา

Importance of exercise, principles and steps in exercise; self-assessment and strengthening physical fitness for health; food for exercise; prevention and first aid for exercise and sports injury; exercise and sports activities

GE 03303 การเต้นสมัยใหม่ 1(0-2-1)

**Modern Dance**

หลักการ ทฤษฎี และการปฏิบัติการเต้นสมัยใหม่ การเต้นแจ๊ส การเต้นฟังก์แจ๊ส การเต้นฮิปฮอป การเคลื่อนไหวที่สวยงามตามหลักการของสไตล์การเต้น การแสดงออกทางสีหน้าและอารมณ์ การสร้างมนุษยสัมพันธ์ ความคิดสร้างสรรค์ มารยาททางสังคม ความรับผิดชอบ และการสร้างภาวะผู้นำ

Principles, theories, and practice of modern dance; Jazz Dance, Funk Jazz, Hip-hop. beautiful movements of dancing style; facial expressions and emotion, building human relations, creative thinking, social etiquette, responsibility, leadership building

**2) หมวดวิชาเฉพาะ**

SC 01006 เคมีเบื้องต้น 3(2-2-5)

**Basic Chemistry**

สารและสมบัติของสาร ปริมาณสัมพันธ์ แก๊ส ของเหลว สารละลายและของแข็ง สมดุลเคมี กรด-เบสและเกลือ

Substance and Its Properties; stoichiometry; gases; liquids, solutions and solids; chemical equilibrium; acid-bases and salts

SC 01009 ชีววิทยาเบื้องต้น 3(2-2-5)

**Basic Biology**

คุณสมบัติของสิ่งมีชีวิต โครงสร้างและหน้าที่ของเซลล์โพรแคริโอต เซลล์ยูแคริโอต พืชและสัตว์ การแบ่งเซลล์ เนื้อเยื่อ ระบบต่างๆ ของสิ่งมีชีวิต การเจริญเติบโตของพืชและสัตว์ พันธุศาสตร์

Properties of organism; structure and function of prokaryotic cell eukaryotic cell plant and animal; cell division; tissues; systems of organisms; development of plant and animal; immune system; genetics; biodiversity; ecology and behavior of organisms

SC 01012 เทคโนโลยีดิจิทัลสำหรับนักวิทยาศาสตร์ 3(2-2-5)

**Digital Technology for Scientist**

เทคโนโลยีดิจิทัลในปัจจุบันและแนวโน้มในอนาคตการประยุกต์ในงานโปรแกรมไมโครซอฟต์ ไมโครซอฟท์เอ็กเซล และไมโครซอฟต์พาวเวอร์พอยต์ การส่งผ่านข้อมูลจากโปรแกรมหนึ่งไปยังโปรแกรมอื่น การสืบค้นสารสนเทศ กฎหมายเกี่ยวกับเทคโนโลยีดิจิทัล ความเป็นพลเมืองดิจิทัลและการรู้เท่าทันดิจิทัล การทำคลิปปวีดีโอ

Digital technology in the present and future trends; application of Microsoft Word, Microsoft Excel and Microsoft PowerPoint; information transfers from one program to others; information retrieval; law associated with digital technology; digital citizenship and digital literacy; making video clips

**SC 01013      ภาษาอังกฤษสำหรับนักวิทยาศาสตร์      3(3-0-6)**

**English for Scientist**

ทักษะการอ่าน การเขียน การฟัง และพูดภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในงานวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี การบันทึกสรุปความตีความ และขยายความจากการอ่านบทความและคู่มือการใช้เครื่องมือทางวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีทั้งในรูปแบบสื่อสิ่งพิมพ์และสื่ออิเล็กทรอนิกส์ การนำเสนอด้วยวาจาและลายลักษณ์อักษร

English skills in reading, writing, listening and speaking for communication in science and technology; recording, summarizing, interpreting and expanding science and technology articles and manuals in print and electronic media; oral and written presentations

**ET 23101      โภชนศาสตร์      3(3-0-6)**

**Nutrition**

ความสำคัญของโภชนาการที่มีต่อสุขภาพ อาหารหลัก 5 หมู่ สารอาหารและแหล่งของสารอาหาร ระบบการย่อย การดูดซึมและ การขับถ่ายอาหาร การคำนวณคุณค่าทางอาหาร ปัญหาโภชนาการในประเทศ ธงโภชนาการและบัญญัติ 9 ประการ ฉลากโภชนาการ

Importance of nutritive for health; five types of food; nutrient and sources of nutrients; digestive system; adsorption and excretion; calculation of food quality; domestic malnutrition problems; nutrition flag and food-based dietary guidelines; nutrition labeling

**ET 23102      อุปกรณ์และเครื่องมือในการประกอบอาหาร      3(2-2-5)**

**Cooking equipment and tools**

ประเภทของครัว ความรู้เบื้องต้นในการใช้อุปกรณ์ เครื่องครัว เครื่องมือในการประกอบอาหาร การดูแลอุปกรณ์เครื่องใช้ วิธีการทำความสะอาด วิธีการใช้ การเลือกซื้ออุปกรณ์ในครัว ฝึกปฏิบัติการใช้อุปกรณ์และเครื่องมือในการประกอบอาหาร

Type of kitchens; basic knowledge about using of kitchen utensils; cooking tools; how to clean, use and choose the utensils; practice using kitchen equipment and tools

- ET 23103 หลักการประกอบอาหาร 3(2-2-5)**  
**Principles of Culinary**  
ชนิดของอาหาร หลักวิธีการประกอบอาหารหลัก 5 หมู่ ศัพท์การประกอบ เครื่องปรุง และ สารปรุงแต่งอาหาร การเลือกซื้อ และการเก็บรักษาเพื่อสงวนคุณค่าทางอาหาร ฝึกทักษะการประกอบอาหาร  
Kinds of foods; principles of cooking 5 food groups; cooking vocabulary; seasoning and food additive; buying and preserving nutrient; practicing culinary skills
- ET 23104 วิทยาศาสตร์การอาหาร 3(3-0-6)**  
**Food Science**  
คุณสมบัติทางเคมีและทางกายภาพของโปรตีน คาร์โบไฮเดรต ไขมัน วิตามิน เกลือแร่ และน้ำ องค์ประกอบและคุณสมบัติของอาหาร เนื้อสัตว์ ไข่ นมและผลิตภัณฑ์นม ผักและผลไม้ ธัญชาติและแป้ง กลไก ของปฏิกิริยาสำคัญต่างๆ ที่เกิดขึ้นในอาหาร การเปลี่ยนแปลงที่ทำให้เกิดการเสื่อมเสียของอาหาร ลักษณะทาง ประสาทสัมผัสและวิธีการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส  
Chemical and physical properties of protein, carbohydrate, fat, vitamin, mineral and water; food constituents and properties of meat, eggs, milk and milk products, vegetable and fruit, cereal and flour; reaction mechanisms in food; change of constituents that important to food spoilage; sensory characteristics and sensory evaluation methods
- ET 23201 จุลชีววิทยาทางอาหาร 3(3-0-6)**  
**Food Microbiology**  
ความสำคัญของจุลินทรีย์ในอาหาร จุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้องกับอาหาร การปนเปื้อนของจุลินทรีย์ ในอาหาร จุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเน่าเสียและทำให้เกิดโรค การป้องกันการเสื่อมเสียของอาหารเนื่องจาก จุลินทรีย์ การใช้ประโยชน์ของจุลินทรีย์ในการผลิตอาหาร การวิเคราะห์จุลินทรีย์ในอาหาร มาตรฐานทาง จุลชีววิทยาของอาหาร  
Importance of food microbiology; microorganisms in food product; microbial contamination; food spoilage microorganisms; food poisoning microorganisms; prevention of food spoilage causing microorganism; benefits of food microorganisms; microbiological analysis of foods; microbiological standard of foods

ET 23202      **อาหารไทย**      3(2-2-5)

**Thai Food**

ประวัติความเป็นมาของอาหารไทย การประกอบอาหารประเภทต้ม แกง ผัด ทอด เครื่องจิ้ม และยำ อาหารจานเดียว อาหารไทยยอดนิยม อาหารไทยในโอกาสพิเศษ อาหารไทยในงานเทศกาล การจัดสำหรับอาหารไทย ฝึกปฏิบัติอาหารไทย

History of Thai Food; cooking of Thai soups, curry, sautéing, deep frying, Thai dips and spicy salad; Thai a la carte; popular Thai dishes; special occasion recipes; special festival foods; Thai food decoration; practicing Thai Food

ET 23203      **ขนมไทย**      3(2-2-5)

**Thai Desserts**

ประวัติความเป็นมา ประเภทของขนมไทย ลักษณะของขนมไทย การใช้วัตถุดิบ อุปกรณ์ เทคนิคในการประกอบขนมไทย การกำหนดรายการขนมไทย การจัดเลี้ยงในโอกาสต่างๆ การบรรจุภัณฑ์ ฝึกปฏิบัติขนมไทย

Thai desserts history; kinds and characteristic of Thai dessert; material, equipment and techniques for cooking Thai desserts; Thai desserts menu arrangement; catering in any occasions; packaging and practicing Thai desserts

ET 23204      **ภาษาอังกฤษสำหรับการประกอบและบริการอาหาร**      3(3-0-6)

**English for Cookery and Food service**

ทักษะการอ่าน การเขียน การฟัง และการพูดภาษาอังกฤษ สำหรับการประกอบและบริการอาหาร การเขียนและการอ่านสูตรอาหาร รายการเบิก-จ่ายวัตถุดิบอาหาร เอกสารโฆษณาเผยแพร่ที่เกี่ยวกับอาหาร และรายการอาหาร การฟังและการพูดในบริการอาหาร การรับคำสั่ง การส่งคำสั่ง การให้ข้อมูลและการประชาสัมพันธ์เกี่ยวกับอาหาร

English skills in reading, writing, listening and speaking for Cookery and Food service; writing and reading recipes, reimbursement-dispensing list of food ingredients, advertising documents about food and food items; listening and speaking in food service, taking orders, delivering orders, providing information and public relations about food.

**ET 23205 การประกอบธุรกิจอาหารและบริการ 3(3-0-6)**

**Food and Service Business Operation**

ความหมายและความสำคัญของการประกอบธุรกิจอาหารและบริการ คุณลักษณะของผู้ประกอบธุรกิจบริการอาหารที่ดี จุดเริ่มต้นการสร้างธุรกิจอาหารและบริการ การวิเคราะห์โอกาสทางธุรกิจอาหารและบริการ การวางแผนธุรกิจอาหารและบริการ การจัดโครงสร้างองค์กรสำหรับธุรกิจอาหารและบริการ การบริหารจัดการทรัพยากรธุรกิจอาหารและบริการ รูปแบบการให้บริการธุรกิจอาหาร การจัดการบัญชีและงบประมาณการลงทุน การคำนวณต้นทุนและผลกำไร การจัดซื้อและการจัดการวัตถุดิบ การจัดการด้านคุณภาพและความปลอดภัยของอาหาร การบริหารความเสี่ยงในธุรกิจบริการอาหาร จรรยาบรรณสำหรับผู้ประกอบการธุรกิจอาหารและบริการ

Meaning and importance of food and service business; characteristics of a good food service business entrepreneurs; the beginning of building a food and service business; analysis of food and service business opportunities; planning of food and service business; organizational structure for food and service business; food and service business resource management; food business service model; accounting and investment budget management; cost calculation and profit; purchasing and managing raw materials; food quality and safety management; risk management in food service business; ethics for food and service business entrepreneurs

**ET 23206 การตลาดและการขายสำหรับธุรกิจอาหารและบริการ 3(3-0-6)**

**Marketing and sales for Food Business**

ความหมายและความสำคัญของการตลาด แนวคิดทฤษฎีทางการตลาด ลักษณะของตลาดบริการอาหาร ลักษณะการแข่งขันทางการตลาดในธุรกิจอาหาร พฤติกรรมการบริโภคอาหารและปัจจัยที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้อของผู้บริโภค การวางแผนทางการตลาดสำหรับธุรกิจอาหารและบริการ กลยุทธ์ส่วนประสมทางการตลาดของธุรกิจอาหารและบริการ กลยุทธ์ทางการตลาดธุรกิจอาหารเพื่อสร้างยอดขาย การสร้างคอนเทนต์เพื่อส่งเสริมการขายธุรกิจอาหาร กลยุทธ์การขายสำหรับธุรกิจอาหารและบริการ เทคนิคการขายอาหารโดยพนักงาน การฝึกอบรมพนักงานบริการอาหาร การใช้ระบบอิเล็กทรอนิกส์เพื่อช่วยในการขายอาหาร การทำตลาดและการขายออนไลน์ จรรยาบรรณที่ดีในการทำตลาดธุรกิจอาหารและบริการ

Meaning and importance of marketing; marketing theory; types of food service marketing; nature of marketing competition in food business; food consumption behavior and factors affecting the purchasing decision of consumers; marketing planning for food and service businesses; marketing mix of food and service businesses; food businesses marketing strategies to generate sales; creating content to promote food business; selling strategies for



food and service businesses; food sales techniques by staff; food service staff training; using electronic systems to help sell food; marketing and selling online; Good Ethics in Marketing Food and Service Businesses

**ET 23207 โภชนบำบัด 3(2-2-5)**

**Diet Therapy**

การจัดอาหารโรงพยาบาล การคำนวณรายการอาหารแลกเปลี่ยน การประกอบอาหารตามใบสั่งแพทย์ ศัพท์ที่เกี่ยวข้องในงานโภชนาการ หลักการสั่งอาหาร การสัมภาษณ์ผู้ป่วยเพื่อสืบประวัติ การรับประทานอาหาร การประเมินภาวะโภชนาการผู้ป่วย ฝึกปฏิบัติโภชนบำบัด

Hospital patient diet; calculation of food exchange list; cooking following specific prescription; technical terms in nutrition; principles of food ordering; patient interview for recording a dietary history; nutritional assessment of patients; practice diet therapy

**ET 23208 โภชนศาสตร์ครอบครัว 3(2-2-5)**

**Family Nutrition**

ความต้องการสารอาหารและพลังงานของบุคคลวัยต่าง ๆ การกำหนดรายการ การจัดอาหารสมส่วนของหญิงมีครรภ์ หญิงให้นมบุตร ทารก เด็กวัยก่อนเรียน เด็กวัยเรียน วัยรุ่น วัยผู้ใหญ่ ผู้สูงอายุ ฝึกปฏิบัติอาหารแต่ละช่วงวัย

Nutritious and energy need of people in different ages; order setting balanced food for pregnant woman, feeding woman, baby, preschool children, school age child, teenager, adult and elder; practice cooking by age

**ET 23309 อาหารเพื่อสุขภาพ 3(3-0-6)**

**Functional Food**

นิยามของอาหารเพื่อสุขภาพและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร สารออกฤทธิ์ทางชีวภาพในอาหาร ผลขององค์ประกอบเชิงหน้าที่ในอาหารที่มีต่อสุขภาพ ตัวอย่างผลิตภัณฑ์อาหารเพื่อสุขภาพและผลิตภัณฑ์เสริมอาหาร

Meaning of functional foods and nutraceuticals; bioactive substances in food; effects of functional components on health; examples of functional foods and nutraceutical products

ET 23310 พิษในอาหาร 3(3-0-6)

**Toxins in Food**

บทนำเกี่ยวกับสารพิษในอาหาร อันตรายและความเป็นพิษของสารพิษในอาหาร สารพิษจากพืช สัตว์ จุลินทรีย์ วัตถุเจือปนอาหาร สารเคมีปนเปื้อนในอาหาร โรคที่เกิดจากสารพิษในอาหาร

Introduction to toxins in food; hazards and toxicity of toxins in food, plants, animal, microorganisms, food additives, chemical contamination in food; diseases caused by toxins in food

ET 23211 การถนอมอาหาร 3(2-2-5)

**Food Preservation**

สาเหตุการบูดเสียของอาหารและการป้องกัน หลักการและวิธีการถนอมอาหารเอาหา สาเหตุการเสื่อมเสียของอาหารและวิธีการป้องกัน การใช้เครื่องมืออุปกรณ์ในการถนอมอาหาร การถนอมอาหารโดยการทำแห้ง การใช้ความร้อน การใช้ความเย็น การใช้น้ำตาล การหมักดอง การใช้สารเคมีอื่นๆ เพื่อใช้ในการบริโภค และเป็นอุตสาหกรรมในครัวเรือน ฝึกปฏิบัติการถนอมอาหาร

Food spoilage and prevention; Principles of food preservation; the cause of Food spoilage and protect method; using tools to preserve the food; preserving foods by drying, heating, chilling, using sugar, pickling, using chemical and etc. for consuming purposes and for cottage industry; practicing food preservation

ET 23301 สุขาภิบาลและกฎหมายอาหาร 3(3-0-6)

**Sanitation and Food Laws**

สุขลักษณะส่วนบุคคล การออกแบบอาคาร อุปกรณ์และสิ่งอำนวยความสะดวกในสถานที่ผลิตอาหาร หลักการทำความสะอาด การควบคุมแมลงและสัตว์พาหะ การจัดการขยะ กฎหมายและมาตรฐานอาหาร ฉลากอาหาร หลักเกณฑ์และวิธีการที่ดีในการผลิตอาหาร (GMPs) การวิเคราะห์อันตรายและจุดวิกฤติที่ต้องควบคุม (HACCPs)

Personal hygiene; buildings equipment and facilities design; principles of cleaning; pest control; waste management; food laws and regulations; food label; good manufacturing practices (GMPs); hazard analysis and critical control points (HACCPs)

- ET 23302 เครื่องดื่ม** **3(2-2-5)**  
**Beverage**  
ความหมาย วัสดุ อุปกรณ์ การแบ่งประเภทเครื่องดื่ม เครื่องดื่มที่ไม่มีแอลกอฮอล์ เครื่องดื่มที่มีแอลกอฮอล์ เทคนิคการผสมเครื่องดื่ม ฝึกปฏิบัติเครื่องดื่มประเภทต่างๆ  
Meaning; materials; equipment; beverage classification; non-alcoholic beverage; alcoholic beverage; beverage mixing techniques, beverage practice beverage in each types
- ET 23303 อาหารท้องถิ่น** **3(2-2-5)**  
**Local Food**  
ความหมายและความสำคัญ อาหารท้องถิ่น 4 ภาค วัตถุดิบที่นิยมเป็นเอกลักษณ์อนุรักษ์อาหารท้องถิ่น อาหารท้องถิ่น 4 ภาคที่นิยม ฝึกปฏิบัติอาหารที่นิยมของแต่ละท้องถิ่น  
Meaning and importance; local food from 4 regions; the uniqueness of popular raw materials; preserve local food; local food from 4 popular regions; practice the popular dishes of each locality
- ET 23304 การจัดการงานครัว** **3(3-0-6)**  
**Kitchen Management**  
โครงสร้าง หน้าที่ความรับผิดชอบ การบริหาร การฝึกอบรม การจัดการทรัพยากร และจรรยาบรรณวิชาชีพของบุคลากรในครัว การวางแผนการทำงานในครัว การกำหนดและจัดการรายการอาหาร การจัดซื้อ การตรวจรับ การเก็บรักษา การจัดการคลัง และการเบิกจ่ายวัตถุดิบอาหาร การจัดการและควบคุมคุณภาพในการผลิตอาหาร สุขภาพและความปลอดภัยในการทำงานในครัว  
Structure, responsibilities, administration, training, resource management and professional ethics of kitchen personnel; kitchen planning; setting and managing food items; purchasing, inspection, storage, inventory management and raw material disbursement; management and quality control in food production; sanitation and safety of working in the kitchen
- ET 23305 การจัดการบริการงานเลี้ยง** **3(2-2-5)**  
**Banquet Service Management**  
หลักการจัดการทั่วไปในงานเลี้ยง ความรู้เกี่ยวกับอาหารและเครื่องดื่ม การบริการที่ใช้ในงานเลี้ยง อุปกรณ์ที่เกี่ยวข้องสำหรับการบริการอาหารตามแบบสากลและแบบต่างๆ การควบคุมและรูปแบบ

การสร้างสรรค์งานเลี้ยงแบบต่างๆ เทคนิคและศิลปะการบริการอาหารในการจัดเลี้ยง ฝึกปฏิบัติการจัดการบริการงานเลี้ยง

General principles of banquet management; knowledge of food and beverage; service in banquets, equipment for international food service and any style; control the creative party in any style; technique and arts of foods service in the banquets; practice banquet service management

**ET 23306      การพัฒนาสูตรอาหารและเครื่องดื่ม      3(2-2-5)**

**Food and Beverage Development**

ความหมายความสำคัญของการพัฒนาอาหารและเครื่องดื่ม สูตรอาหารและเครื่องดื่ม วิธีการเขียนสูตรอาหารและเครื่องดื่ม คั้นคว่ำและศึกษาวิธีการพัฒนาสูตรอาหารและเครื่องดื่ม แนวทางการพัฒนาอาหารและเครื่องดื่มท้องถิ่นในประเทศไทย การออกแบบสูตรอาหารและเครื่องดื่มด้วยวัตถุดิบท้องถิ่น ทดสอบการทำสูตรอาหารและเครื่องดื่มต้นแบบ การประเมินคุณภาพสูตรอาหารและเครื่องดื่มต้นแบบ นำเสนองาน

The important meaning of food and beverage developing, food and beverage recipe, food and beverage recipe writing method, food and beverage developing method research and study, Thailand local food and beverage developing process, food and beverage recipe designing with local raw materials, prototype food and beverage cooking test, prototype food and beverage recipe quality evaluating, presentation

**ET 23307      อาหารว่าง      3(2-2-5)**

**Snacks**

ความสำคัญ ประเภทของอาหารว่าง ลักษณะของอาหารว่าง การประกอบอาหารว่างคาวและอาหารว่างหวาน อาหารว่างยอดนิยม การจัดชุดอาหารว่าง การจัดเลี้ยงอาหารว่าง การออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหารว่าง ฝึกปฏิบัติอาหารว่าง

Importance, kind and characteristic of snack; cooking of snacks and sweet snacks; popular snacks; snack meal planning; snack catering; packaging design for snacks; practice snacks

**ET 23308      ขนมไทยร่วมสมัย      3(2-2-5)**

**Contemporary Thai Desserts**

ความหมาย ความสำคัญของขนมไทยร่วมสมัยที่นิยมในปัจจุบัน ประเภท วัตถุดิบ อุปกรณ์ เทคนิคในการประกอบขนมไทยร่วมสมัย การจัดตกแต่ง การจัดเสิร์ฟ ฝึกปฏิบัติขนมไทย

Meaning and importance; kind of Thai contemporary desserts; material, equipment and technique for cooking Thai contemporary desserts; decorated; served; Thai desserts cookery practicing

**ET 23309 อาหารจานด่วนและตามสั่ง 3(2-2-5)**

**Fast food and A la carte**

การประกอบอาหารจานด่วน อาหารตามสั่ง อาหารว่าง และอาหารหวานที่นิยม จากข้าว แป้ง ผัก ผลไม้ เนื้อสัตว์ และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ การจัดตกแต่งอาหาร การนำเสนอบรรจุภัณฑ์เพื่อการจำหน่าย ฝึกปฏิบัติอาหารจานด่วนและอาหารตามสั่ง

Cooking fast food, a la carte, snacks, and popular desserts using rice, starch, vegetable, fruit, meat, and meat products; food decoration, presentation for selling; practice fast food and a la carte

**ET 23310 อาหารนานาชาติ 3(2-2-5)**

**International Food**

ความรู้เกี่ยวกับอาหารยุโรป อเมริกา และเอเชีย วัตถุดิบ อุปกรณ์ วิธีการประกอบอาหารขั้นพื้นฐานของอาหารประจำชาติที่เป็นที่นิยม ฝึกปฏิบัติอาหารนานาชาติ

Knowledge of European food, American food and Asian food; ingredient, material, equipment; how to cook, the standard of national popular food; practice International food

**ET 23311 เบเกอรี่ 3(2-2-5)**

**Bakery**

ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับขนมอบ ประเภทขนมอบ ส่วนผสม วัสดุ อุปกรณ์ เครื่องมือเครื่องใช้ที่ใช้ผลิต ประเภทและลักษณะที่ดีของผลิตภัณฑ์ขนมอบ ปัญหาและการแก้ไข ฝึกปฏิบัติเบเกอรี่

Fundamental knowledge about pastry; kind of pastry; ingredient, materials, equipment; materials for producing; principle of producing and technical, for basic pastry; good appearance of pastry; problems and solution; practice bakery

- ET 23312 ขนมหวาน** **3(2-2-5)**  
**Desserts**  
ความเป็นมาและวัฒนธรรมของขนมหวานแต่ละประเทศ อุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้ใน การประกอบอาหารประเภทขนมหวาน คำศัพท์ที่เกี่ยวข้องกับขนมหวาน วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหาร ประเภทขนมหวาน ฝึกปฏิบัติขนมหวาน  
History and culture of desserts in each country; equipment and tools used in the preparation of desserts; vocabulary about desserts; ingredients for cooking desserts; practice desserts
- ET 23313 อาหารมังสวิรัต** **3(2-2-5)**  
**Vegetarian Food**  
ความรู้ทั่วไปเกี่ยวกับอาหารมังสวิรัต การประกอบอาหารมังสวิรัต จากธัญพืช ผัก ผลไม้ ไข่ และนม อาหารมังสวิรัตยอดนิยม ฝึกปฏิบัติอาหารมังสวิรัต  
General knowledge about vegetarian foods; vegetarian cooking from grains; vegetables, fruits, eggs and milk; popular vegetarian dishes; practice vegetarian foods
- ET 23314 อาหารอิสลาม** **3(2-2-5)**  
**Islamic Food**  
ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับอาหารอิสลาม ความรู้ทั่วไปและการปฏิบัติตนในช่วงเดือนรอมฎอน วัฒนธรรมและลักษณะของอาหารอิสลามในประเทศไทย วัฒนธรรมและลักษณะของอาหารอิสลามสาย อาหารบ-เปอร์เซีย อินเดีย มลายู-อินโดนีเซีย และจีนฮ่อ วัตถุดิบที่ใช้ในการประกอบอาหารอิสลาม การเลือกซื้อวัตถุดิบ ฝึกปฏิบัติเกี่ยวกับอาหารอิสลามประเภทอาหารคาวและอาหารอิสลามประเภทของหวาน  
Introduction to Islamic food; general knowledge and practicing during Ramadan; culture and characteristics of Islamic food in Thailand; culture and characteristics of Islamic food, Arab-Persian, Indian, Malay-Indonesian and Chinese haw; ingredients used in Islamic cooking; selection of raw materials; practice Islamic food
- ET 23315 ธุรกิจอาหารฮาลาล** **3(3-0-6)**  
**Halal Food Business**  
ความหมายและความสำคัญเกี่ยวกับหลักการบริโภคของศาสนาอิสลาม การเริ่มต้นธุรกิจ อาหารฮาลาล ข้อปฏิบัติเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล การจัดการด้านการผลิตอาหารฮาลาล การเก็บรักษา การขนส่ง มาตรฐานอาหารฮาลาล กฎหมายข้อบังคับที่เกี่ยวกับการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาล

ขั้นตอนการขอรับรองฮาลาล การขอใช้เครื่องหมายฮาลาล หน่วยงานที่เกี่ยวข้องและสนับสนุนการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลของไทยและต่างประเทศ จรรยาบรรณของผู้ประกอบการธุรกิจอาหารฮาลาล

Meaning and importance of the consumption principles of Islam; starting a halal food business; practices related to operating a halal food business; management of Halal food production management; storage; transportation; Halal food standard; laws and regulations related to halal food business; Halal certification process; requesting to use the halal mark; agencies involved and supporting the halal food business in Thailand and abroad; ethics of Halal Food business operators

**ET 23316 การตลาดอาหารออนไลน์ 3(3-0-6)**

### **Online Food Marketing**

ความหมายและความสำคัญของการตลาดออนไลน์ รูปแบบ แนวความคิด ลักษณะของสื่อสังคมออนไลน์ พฤติกรรมการบริโภคอาหารในยุคสื่อสังคมออนไลน์ การสร้างแบรนด์ธุรกิจอาหารผ่านสื่อสังคมออนไลน์ การสร้างเนื้อหาให้กับธุรกิจอาหารบนสื่อสังคมออนไลน์ การเลือกเครื่องมือสื่อสารทางการตลาดให้เหมาะกับธุรกิจอาหารออนไลน์ กลยุทธ์การทำตลาดอาหารออนไลน์ให้ผู้บริโภคตัดสินใจซื้อ รูปแบบการโฆษณาอาหารบนสื่อสังคมออนไลน์เพื่อเพิ่มยอดขาย อิทธิพลและปัจจัยต่าง ๆ ที่มีผลต่อการตัดสินใจซื้ออาหารออนไลน์ของผู้บริโภค วิธีการสร้างความเชื่อมั่นและความปลอดภัยให้กับผู้บริโภคที่มีต่ออาหารออนไลน์

Meaning and importance of Online marketing; pattern; concept; characteristics of social media; food consumption behavior in the age of social media; food business branding through social media; creating content for food businesses on social media; choosing the marketing communication tool for online food business; online food marketing strategies for consumers to make purchasing decisions; online social media food advertising format to increase sales; Influences and factors affecting consumers' online food shopping decisions; how to build consumer confidence and safety in food online

**ET 23317 การจัดการวิสาหกิจชุมชน 3(3-0-6)**

### **Community Management**

ความหมายและความสำคัญของวิสาหกิจชุมชน แนวคิดและรูปแบบการดำเนินงานวิสาหกิจชุมชน และพัฒนาการวิสาหกิจชุมชน การจัดการการตลาด การจัดการการผลิต การส่งเสริมการตลาด การจัดการเครือข่าย กลยุทธ์การพัฒนาเชื่อมโยงไปถึงระบบเศรษฐกิจชุมชน กระบวนการเรียนรู้หรือการทำข้อมูลและแผนแม่บทเพื่อก่อให้เกิดวิสาหกิจชุมชน ความเข้มแข็งของวิสาหกิจชุมชน ปัญหาและปัจจัยความสำเร็จของวิสาหกิจชุมชน รวมทั้งการสร้างนักวิสาหกิจชุมชน

Meaning and importance of Community Management ; concept and format of Community Management operation and development; marketing management; production management; marketing promotion; network management; development strategy linking to the community economy; learning process or data and scheme model for Community Management ; Community Management strength; problems and success factors; including a community enterprise personnel

**ET 23318 การประกอบธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศ 3(3-0-6)**

### **Thai restaurant business abroad**

แนวคิดการประกอบธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศ ลักษณะร้านอาหารไทยในแต่ละประเทศ การวิเคราะห์สภาพแวดล้อมในแต่ละประเทศ การวิเคราะห์โอกาสและการลงทุน การวางแผนดำเนินงาน การบริหารจัดการร้านอาหารไทยในต่างประเทศ รูปแบบและการตกแต่งร้านอาหารไทยในต่างประเทศ กฎระเบียบในการจัดตั้งร้านอาหารในต่างประเทศ กฎระเบียบด้านแรงงานในต่างประเทศ การบริหารความเสี่ยงในธุรกิจอาหารไทยในต่างประเทศ หน่วยงานที่เกี่ยวข้องในการประกอบธุรกิจในต่างประเทศ กรณีศึกษาธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศ

The concept of operating a Thai restaurant business abroad; characteristics of Thai restaurants in each country; analysis of the environment in each country; opportunity and investment analysis; operational planning; management of Thai restaurants abroad; layout and decoration of Thai restaurants in foreign countries; rules for setting up a restaurant abroad; overseas labor regulations; risk management in Thai Food businesses abroad; agencies involved in doing business abroad; case study of Thai restaurant business abroad

**ET 23319 การตกแต่งอาหาร 3(2-2-5)**

### **Food Decoration**

องค์ประกอบศิลป์เบื้องต้น องค์ประกอบศิลป์สำหรับการออกแบบการตกแต่งอาหาร การเลือกภาชนะ การนำเสนอจานอาหาร การร่างแบบการออกแบบและการตกแต่งอาหาร การตกแต่งหน้าขนม อุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้ในการตกแต่งอาหาร การแกะสลักเบื้องต้น อาหารแนวโมเดิร์นเบื้องต้น ฝึกปฏิบัติการตกแต่งอาหาร

Elementary art elements; artistic elements for food decoration design food; container selection presentation of dishes; food design and decoration drafting; decorating



desserts; food decoration equipment and tools; preliminary carving; introduction to molecular food; practice food decoration

**ET 23320 การออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหาร 3(2-2-5)**

**Food Container Designing**

วัสดุอุปกรณ์และเทคโนโลยีการผลิตบรรจุภัณฑ์อาหาร ประเภทของบรรจุภัณฑ์อาหาร การเลือกใช้ชนิดของบรรจุภัณฑ์ให้เหมาะสมกับอาหารแต่ละประเภท การใช้สีกับบรรจุภัณฑ์อาหาร การออกแบบสัญลักษณ์และฉลากของบรรจุภัณฑ์อาหาร ฝึกปฏิบัติการออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหาร

Materials and technology of food container production; types of food container; the selection of food container types for matching with kinds of food; choosing packaging colors; logo and label designing for food container; practice food container designing

**ET 23321 การออกแบบตกแต่งร้านอาหาร 3(2-2-5)**

**Restaurant decoration designing**

ประวัติความเป็นมาและความสำคัญของการออกแบบตกแต่งร้านอาหาร ประเภทการตกแต่งร้านอาหาร ทฤษฎีและหลักการพื้นฐานของการออกแบบตกแต่งร้านอาหาร วัสดุที่ใช้ในร้านอาหารและการประมาณการใช้จ่ายในการออกแบบตกแต่ง ฝึกทักษะการใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์ในการออกแบบ ฝึกปฏิบัติการทำต้นแบบ (Model)

History and importance of restaurant decoration design restaurant decoration; type theory and basic principles of restaurant decoration design restaurant; materials and cost estimation in decoration design; practice skills in using computer programs in design; practice making prototypes (Model)

**ET 23401 ปฏิบัติการร้านอาหาร 3(2-2-5)**

**Restaurant Practice**

ความหมายและความสำคัญของแผนธุรกิจ ลักษณะของแผนธุรกิจ องค์ประกอบของแผนธุรกิจ ประโยชน์ของแผนธุรกิจ หลักและวิธีการเขียนแผนธุรกิจร้านอาหาร การนำเสนอแผนธุรกิจ ฝึกปฏิบัติการร้านอาหาร การผลิตอาหารเพื่อจำหน่าย การคำนวณต้นทุน การกำหนดราคาขาย การบริหารจัดการร้านอาหาร ปฏิบัติการต่าง ๆ ที่เกี่ยวข้อง สรุปลผลการดำเนินงาน

Meaning and importance of business plan; characteristics of the business plan; elements of a business plan; benefits of a business plan; principles and method of writing a

restaurant business plan; business plan presentation; restaurant practice, production of food for sale, cost calculation, selling price, restaurant management, related practicing and summarizing

**ET 23402      สัมมนาและระเบียบวิธีวิจัยทางการประกอบและบริการอาหาร      3(3-0-6)**  
**Seminar and Research Methodology in Cookery and Food Service**

การค้นคว้ารวบรวมข้อมูลเอกสาร งานวิจัยที่เกี่ยวกับอาหาร การเรียบเรียงและวิเคราะห์ กระบวนการสัมมนา การนำเสนอข้อมูล อภิปรายแลกเปลี่ยนหัวข้อที่น่าสนใจด้านอาหาร หลักและทฤษฎีการวิจัย ประเภทการวิจัย ระเบียบวิธีที่ใช้ในการวิจัย

Gathering documents; food research; editing and analysis; seminar process; data presentation; discussion, exchanging about food topics; principles and theories of research; research type; methodology used in research

**ET 23403      เตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการประกอบและบริการอาหาร      1(0-2-1)**  
**Preparation for Internship in Cookery and Food Service**

กระบวนการการฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางด้านประกอบและบริการอาหาร การเลือกสถานประกอบการและการสมัครงาน การสัมภาษณ์งานอาชีพ การพัฒนาบุคลิกภาพ กฎหมายแรงงานและจรรยาบรรณวิชาชีพ การเขียนรายงานและการนำเสนองาน

Internship in Cookery and Food Service process; selecting establishments and job applications; job interviews; personality development; labor law and professional ethics; report writing and presentation

**ET 23404      ฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านทางประกอบและบริการอาหาร      3(300)**  
**Internship in Cookery and Food Service**

รายวิชาที่ต้องลงทะเบียนเรียนมาก่อน: ET 23403 เตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการประกอบและบริการอาหาร

ปฏิบัติงานทางวิชาชีพด้านการประกอบและบริการอาหารกับสถานประกอบการ นักศึกษาจะต้องปฏิบัติงานเต็มเวลาในหน่วยงานนั้น โดยมีพนักงานที่ปรึกษาที่องค์กรมอบหมาย ให้ทำหน้าที่ดูแลรับผิดชอบในการปฏิบัติงานของนักศึกษา มีกำหนดลักษณะงานแผนการปฏิบัติงานให้ นักศึกษาเพื่อการประเมินผลการศึกษา กำหนดเวลาปฏิบัติงาน ไม่น้อยกว่า 300 ชั่วโมง ต่อเนื่องกัน

Prerequisite course: ET 23403 Preparation for Internship in Cookery and Food Service

Practice as a full-time staff in a workplace of in Cookery and Food Service for at least 300 hours continuously under the supervision of an advisor assigned by the organization to be responsible for student performance

**ET 23405      โครงการพิเศษทางการประกอบและบริการอาหาร      3(2-2-5)**

**Special Project in Cookery and Food Service**

ศึกษา ค้นคว้า สืบค้นข้อมูล รวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล ทดลอง อภิปราย สรุปผล โครงการงาน ทางด้านการประกอบและบริการอาหารประเภททดลอง ประเภทสำรวจ และประเภททฤษฎี การออกแบบ และวางแผนการดำเนินการ การเขียนเค้าโครง การทำโครงการ การเขียนรายงานของโครงการพิเศษ การประกอบและบริการอาหาร ปฏิบัติโครงการพิเศษทางการประกอบและบริการอาหาร

Study, research, search for data, collect and analyze data, experiment, discuss, summarize the results; projects in cooking and service in the experimental, survey and theoretical category; design and implementation planning; layout writing; project making; writing a report special projects in cooking and service; operations special project in cookery and food service

**ET 23406      เตรียมสหกิจศึกษาทางการประกอบและบริการอาหาร      1(0-2-3)**

**Preparation for Co-operative Education in Cookery and Food Service**

กระบวนการสหกิจศึกษาด้านการประกอบและบริการอาหาร การเลือกสถานประกอบการ และการสมัครงาน การสัมภาษณ์งานอาชีพ การพัฒนาบุคลิกภาพ กฎหมายแรงงานและจรรยาบรรณวิชาชีพ การเขียนรายงานและการนำเสนองาน

Co-operative education process; selecting establishments and job applications; job interviews; personality development; labor law and professional ethics; report writing and presentation

**ET 23407      สหกิจศึกษาทางการประกอบและบริการอาหาร      6(640)**

**Co-operative Education in Cookery and Food Service**

รายวิชาที่ต้องลงทะเบียนเรียนมาก่อน: ET 23406 เตรียมสหกิจศึกษาด้านการประกอบและบริการอาหาร

หลักการสหกิจศึกษาทางด้านการประกอบและบริการอาหาร ความสำคัญของสหกิจศึกษา ประโยชน์ที่นักศึกษาจะได้รับ และบทบาทของนักศึกษาในการปฏิบัติขณะไปปฏิบัติงาน ณ สถานประกอบการ ทักษะความพร้อมที่จำเป็นต่อสหกิจศึกษา ทักษะการแก้ปัญหา ทักษะการสื่อสาร การทำงานเป็นทีม การนำเสนอ

Prerequisite course: ET 23406 Preparation for Co-operative Education in Cookery and Food Service

Cooperative education in Cookery and Food Service principles; importance and benefits of cooperative education; and the role of students in practice while working at the establishment; skills and readiness for cooperative education, including problem-solving skills, communication skills, teamwork, presentation

### 3.1.6 ความคาดหวังของผลลัพธ์การเรียนรู้เมื่อสิ้นปีการศึกษา

ชั้นปีที่	รายละเอียด
1	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มีความรู้พื้นฐานด้านโภชนาการ หลักการประกอบอาหาร และวิทยาศาสตร์การอาหาร</li> <li>- มีทักษะเบื้องต้นทางด้านการใช้เครื่องมือและอุปกรณ์ในการประกอบอาหารได้</li> </ul>
2	<ul style="list-style-type: none"> <li>- สามารถประกอบอาหารไทยและขนมไทย โดยใช้ความรู้ด้านการประกอบธุรกิจและด้านการตลาดเพื่อการจัดจำหน่าย</li> <li>- สามารถประกอบอาหารโดยใช้หลักการป้องกันเชื้อจุลินทรีย์ก่อโรคและเชื้อจุลินทรีย์ที่ทำให้อาหารเน่าเสีย เพื่อยืดอายุการเก็บรักษา</li> </ul>
3	<ul style="list-style-type: none"> <li>- สามารถนำความรู้ด้านสุขาภิบาลและกฎหมายอาหารไปใช้ในการผลิตอาหารให้มีคุณภาพได้มาตรฐาน</li> <li>- สามารถพัฒนาสูตรอาหารและเครื่องดื่ม เพื่อใช้ในการจัดบริการอาหาร</li> <li>- สามารถบริหารจัดการครัว เพื่อใช้เป็นแนวทางในการประกอบวิชาชีพ</li> <li>- มีความสามารถในการเป็นผู้ประกอบการอาหาร</li> </ul>
4	<ul style="list-style-type: none"> <li>- มีทักษะการปฏิบัติงานด้านการประกอบและบริการอาหาร สามารถทำงานร่วมกับสหวิชาชีพอื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ</li> </ul>

## 3.2 ชื่อ สกุล เลขประจำตัวบัตรประชาชน ตำแหน่งและคุณวุฒิของอาจารย์

## 3.2.1 อาจารย์ประจำหลักสูตร

ลำดับ ที่	ชื่อ-สกุล เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่งทาง วิชาการ	คุณวุฒิ(สาขาวิชา)	สถานศึกษาและปีพ.ศ. ที่สำเร็จการศึกษา
1	นางณัฐกิตติ์ เหมทานนท์ 3-1023-xxxxx-xx-x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์ คหกรรมศาสตร์ (9156)	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ เพื่อพัฒนาชุมชน) ค.บ. (คหกรรมศาสตร์) เกียรตินิยมอันดับ 2	มหาวิทยาลัย รามคำแหง, 2550 วิทยาลัยครูสวนดุสิต, 2530
2	นางสาวชนัญรักดิ์ สุวรรณวัฒน์ 3-7598-xxxxx-xx-x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์ บริหารธุรกิจ (6082)	บธ.ม. (บริหารธุรกิจ) ศศ.บ. (บริหารธุรกิจ)	มหาวิทยาลัยกรุงเทพ, 2550 สถาบันราชภัฏสวน ดุสิต, 2542
3	นางวิชชุมา เตชะสิริวิชัย 3-1019-xxxxx-xx-x	อาจารย์	ศศ.ม. (พัฒนคห เศรษฐศาสตร์) คศ.บ. (การพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร)	มหาวิทยาลัย รามคำแหง, 2558 สถาบันเทคโนโลยี ราชมงคล วิทยาเขต พระนครใต้, 2545
4	นางสาวขวัญฤทัย สุนทรธรรม รัต 1-1015-xxxxx-xx-x	อาจารย์	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์, 2555 มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์, 2551
5	นางสาวปรีดิอร เพ็ชรใหญ่ 3-3099-xxxxx-xx-x	อาจารย์	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) คศ.บ. (อาหารและ โภชนาการ)	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์, 2555 สถาบันเทคโนโลยี ราชมงคล วิทยาเขต พระนครใต้, 2546

หมายเหตุ ประวัติ ผลงานทางวิชาการ และภาระงานสอนของอาจารย์ ดูที่ภาคผนวก ง

## 3.2.2 อาจารย์ประจำ

ลำดับ ที่	ชื่อ-สกุล เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่งทาง วิชาการ	คุณวุฒิ(สาขาวิชา)	สถานศึกษาและปีพ.ศ. ที่สำเร็จการศึกษา
1	นางณัฐกิตติ์ เหมทานนท์ 3-1023-xxxxx-xx-x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์ คหกรรมศาสตร์ (9156)	ศศ.ม. (คหกรรมศาสตร์ เพื่อพัฒนาชุมชน) ค.บ. (คหกรรมศาสตร์) เกียรตินิยมอันดับ 2	มหาวิทยาลัย รามคำแหง, 2550  วิทยาลัยครูสวนดุสิต, 2530
2	นางสาวชนัญรักษ์ สุวรรณวัฒน์ 3-7598-xxxxx-xx-x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์ บริหารธุรกิจ (6082)	บธ.ม. (บริหารธุรกิจ) ศศ.บ. (บริหารธุรกิจ)	มหาวิทยาลัยกรุงเทพ, 2550 สถาบันราชภัฏสวน ดุสิต, 2542
3	นางวิชชума เตชะสิริวิชัย 3-1019-xxxxx-xx-x	อาจารย์	ศศ.ม. (พัฒนคห เศรษฐศาสตร์) คศ.บ. (การพัฒนา ผลิตภัณฑ์อาหาร)	มหาวิทยาลัย รามคำแหง, 2558  สถาบันเทคโนโลยี ราชมงคล วิทยาเขต พระนครใต้, 2545
4	นางสาวขวัญฤทัย สุนทรธรรม รัตน์ 1-1015-xxxxx-xx-x	อาจารย์	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) วท.บ. (คหกรรมศาสตร์)	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์, 2555 มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์, 2551
5	นางสาวปรีดีอร เพ็ชรใหญ่ 3-3099-xxxxx-xx-x	อาจารย์	วท.ม. (คหกรรมศาสตร์) คศ.บ. (อาหารและ โภชนาการ)	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์, 2555 สถาบันเทคโนโลยี ราชมงคล วิทยาเขต พระนครใต้, 2546
6	นางสาวปณิศา แจ้ดนาลาว 3-7209-xxxxx-xx-x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์ บริหารธุรกิจ (6802)	ปร.ด. (การจัดการ โลจิสติกส์และ โซ่อุปทาน)	มหาวิทยาลัยศรีปทุม, 2563

ลำดับ ที่	ชื่อ-สกุล เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่งทาง วิชาการ	คุณวุฒิ(สาขาวิชา)	สถานศึกษาและปีพ.ศ. ที่สำเร็จการศึกษา
			บธ.ม. (การเงินและการ ธนาคาร) บธ.ม. (บริหารธุรกิจ) บธ.บ. (การเงินและการ ธนาคาร)	มหาวิทยาลัย รามคำแหง, 2552 มหาวิทยาลัยบูรพา, 2548 มหาวิทยาลัย รามคำแหง, 2542
7	นายราชนิรันดร์ ดวงชัย 3-3306-xxxxx-xx-x	ผู้ช่วย ศาสตราจารย์ ออกแบบ อุตสาหกรรมศิลป์ (8502) อนุสาขาวิชา ออกแบบ ผลิตภัณฑ์ (850201)	ศป.ม. (ออกแบบ ผลิตภัณฑ์) ศป.บ. (จิตรกรรม)	มหาวิทยาลัย อุบลราชธานี, 2551 มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2546
8	นางสาวธีราพร ปฏิเวธวิฑูร 3-6299-xxxxx-xx-x	อาจารย์	ปร.ด. (การจัดการ นวัตกรรมและ เทคโนโลยี) วท.ม. (วิทยาศาสตร์และ เทคโนโลยีการ อาหาร) วท.บ. (อาหาร และโภชนาการ)	มหาวิทยาลัยราชภัฏ บ้านสมเด็จเจ้าพระยา, 2563 มหาวิทยาลัยเชียงใหม่, 2546 มหาวิทยาลัยมหิดล, 2543
9	นางสาวนวพร หงส์พันธุ์ 1-3299-xxxxx-xx-x	อาจารย์	ประกาศนียบัตร บัณฑิตวิชาชีพครู (การศึกษา) วท.ม.	มหาวิทยาลัยราชภัฏ นครราชสีมา, 2554 มหาวิทยาลัยขอนแก่น,

ลำดับ ที่	ชื่อ-สกุล เลขประจำตัวประชาชน	ตำแหน่งทาง วิชาการ	คุณวุฒิ(สาขาวิชา)	สถานศึกษาและปีพ.ศ. ที่สำเร็จการศึกษา
			(เทคโนโลยีการ อาหาร) วท.บ. (เทคโนโลยีการ อาหาร)	2553  มหาวิทยาลัยขอนแก่น, 2551
10	นางสุพัตรา ทรัพย์สินโอฟาร 1-1004-xxxxx-xx-x	อาจารย์	คศ.ม. (คหกรรมศาสตร์)  วท.บ. (คหกรรมศาสตร์ ทั่วไป)	มหาวิทยาลัย เทคโนโลยีราชมงคล พระนคร, 2561  มหาวิทยาลัยราชภัฏ บ้านสมเด็จ เจ้าพระยา, 2553
11	นายสุริยา อติวิทยากรณ์ 3-9098-xxxxx-xx-x	อาจารย์	วท.ม. (พัฒนาผลิตภัณฑ์ อุตสาหกรรม เกษตร) วท.บ. (เทคโนโลยี อาหาร)	มหาวิทยาลัย เกษตรศาสตร์, 2551  มหาวิทยาลัย วลัยลักษณ์, 2548

หมายเหตุ ประวัติ ผลงานทางวิชาการ และภาระงานสอนของอาจารย์ ดูที่ภาคผนวก จ



#### 4. องค์ประกอบเกี่ยวกับประสบการณ์ภาคสนาม

ผู้ใช้บัณฑิตต้องการให้บัณฑิตมีประสบการณ์ก่อนเข้าสู่อาชีพ ดังนั้นในหลักสูตรนี้จึงมีรายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการประกอบอาหารและธุรกิจบริการอาหาร และรายวิชาสหกิจศึกษาด้านการประกอบและบริการอาหาร ซึ่งจัดอยู่ในกลุ่มวิชาชีพ เพื่อให้บัณฑิตมีประสบการณ์จากการฝึกงานในสถานประกอบการที่เกี่ยวข้อง

##### 4.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้ของประสบการณ์ภาคสนาม

###### ด้านคุณธรรมจริยธรรม

- 1) มีความซื่อสัตย์สุจริต
- 2) มีระเบียบวินัย
- 3) มีจิตสำนึกในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ
- 4) เคารพสิทธิและความคิดเห็นของผู้อื่น
- 5) มีจิตสาธารณะ

###### ด้านความรู้

- 1) มีความรู้ในหลักการและทฤษฎี
- 2) มีความรู้พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ที่จะนำมาอธิบายหลักการและทฤษฎี
- 3) สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการ
- 4) มีความรอบรู้ในศาสตร์ที่จะนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน

###### ด้านทักษะทางปัญญา

- 1) สามารถวิเคราะห์อย่างเป็นระบบและมีเหตุมีผลตามหลักการและวิธีการทางวิทยาศาสตร์
- 2) นำความรู้ไปประยุกต์กับสถานการณ์ต่างๆ ได้อย่างเหมาะสม
- 3) มีความใฝ่รู้ สามารถวิเคราะห์และสังเคราะห์ความรู้จากแหล่งข้อมูลต่างๆ ที่หลากหลายได้อย่างถูกต้องและเพื่อนำไปสู่การสร้างสรค์นวัตกรรม

###### ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ

- 1) มีภาวะผู้นำ โดยสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นในฐานะผู้นำและสมาชิกที่ดี
- 2) มีความรับผิดชอบต่อสังคมและองค์กร รวมทั้งพัฒนาตนเองและพัฒนางาน
- 3) สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์และวัฒนธรรมขององค์กร

###### ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

- 1) สามารถประยุกต์ความรู้ทางคณิตศาสตร์และสถิติเพื่อการวิเคราะห์ผลประมวผลผลการแก้ปัญหา
- 2) มีทักษะการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารได้อย่างเหมาะสม
- 3) มีทักษะและความรู้ภาษาอังกฤษหรือภาษาต่างประเทศอื่น เพื่อการค้นคว้าได้อย่างเหมาะสมและจำเป็น

- 4) สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นและเก็บรวบรวมข้อมูลได้อย่างมีประสิทธิภาพ และ  
เหมาะสมกับสถานการณ์

#### 4.2 ช่วงเวลา

ภาคเรียนที่ 2 ชั้นปีที่ 4

#### 4.3 การจัดเวลาและตารางสอน

- แผนฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ไม่น้อยกว่า 300 ชั่วโมง
- แผนสหกิจศึกษา ไม่น้อยกว่า 640 ชั่วโมง หรือ 1 ภาคการศึกษา

### 5. ข้อกำหนดเกี่ยวกับการทำโครงการหรืองานวิจัย

รายวิชาโครงการพิเศษทางการประกอบและบริการอาหาร เป็นวิชาที่นำความรู้ต่างๆ ที่ได้จากการเรียนรู้  
มาบูรณาการ ฝึกในการแก้ไขปัญหาด้วยกระบวนการทางวิทยาศาสตร์ เช่น การค้นคว้าหาข้อมูล การวางแผน  
การทำวิจัย และรายงานวิจัย โดยเป็นวิชาที่มีมาตรฐานผลการเรียนรู้ครบทั้ง 5 ด้าน ได้แก่ ด้านคุณธรรม  
จริยธรรม ด้านความรู้ ด้านทักษะทางปัญญา ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ และ  
ด้านทักษะการคิดวิเคราะห์ ทั้งทางคณิตศาสตร์ การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศอย่างมี  
ประสิทธิภาพ

#### 5.1 คำอธิบายโดยย่อ

ET 23405 โครงการพิเศษทางการประกอบและบริการอาหาร 3(2-2-5)

Special Project in Cookery and Food Service

ศึกษา ค้นคว้า สืบค้นข้อมูล รวบรวมและวิเคราะห์ข้อมูล ทดลอง อภิปราย สรุปผล โครงการ  
ทางด้านการประกอบและบริการอาหารประเภททดลอง ประเภทสำรวจ และประเภททฤษฎี การออกแบบ  
และวางแผนการดำเนินการ การเขียนเค้าโครง การทำโครงการ การเขียนรายงานของโครงการพิเศษการ  
ประกอบและบริการอาหาร ปฏิบัติการโครงการพิเศษทางการประกอบและบริการอาหาร

Study, research, search for data, collect and analyze data, experiment,  
discuss, summarize the results; projects in cooking and service in the experimental, survey  
and theoretical category; design and implementation planning; layout writing; project making;  
writing a report special projects in cooking and service; operations special project in cookery  
and food service

#### 5.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้

- 1) มีจรรยาบรรณในการวิจัยและการนำเสนอข้อมูล
- 2) มีความสามารถในการวางแผนและดำเนินการตามระเบียบวิธีวิจัย
- 3) มีความสามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นข้อมูล

4) มีความสามารถใช้โปรแกรมคอมพิวเตอร์เพื่อการวิเคราะห์ข้อมูล อภิปรายผล และจัดทำรูปเล่ม  
บัณฑิตนิพนธ์ตามรูปแบบที่มหาวิทยาลัยกำหนด

5) มีความสามารถในการทำงานเป็นทีม และทำงานร่วมกับผู้อื่นได้ดี

### 5.3 ช่วงเวลา

ภาคเรียนที่ 2 ชั้นปีที่ 4

### 5.4 จำนวนหน่วยกิต

3(2-2-5)

### 5.5 การเตรียมการ

- 1) ให้นักศึกษาจัดเตรียมหัวข้องานวิจัยและเอกสารที่เกี่ยวข้องกับหัวข้องานวิจัย
- 2) กำหนดชั่วโมงการให้คำปรึกษากับอาจารย์ที่ปรึกษาพร้อมจัดทำบันทึกการให้คำปรึกษา
- 3) จัดสรรสิ่งอำนวยความสะดวกและเครื่องมือที่ใช้ในการดำเนินการวิจัย

### 5.6 กระบวนการประเมินผล

ประเมินผลจากรูปเล่มรายงานฉบับสมบูรณ์ และใช้วิธีการรายงานปากเปล่าต่อหน้าคณะกรรมการ  
ที่แต่งตั้งในการทวนสอบมาตรฐาน

## หมวดที่ 4 ผลการเรียนรู้ กลยุทธ์การสอนและการประเมินผล

### 1. การพัฒนาคุณลักษณะพิเศษของนักศึกษา

คุณลักษณะพิเศษ/คุณสมบัติที่พึงประสงค์	กลยุทธ์หรือกิจกรรม
มีจรรยาบรรณวิชาชีพ	มีความรู้ความเชี่ยวชาญในการประกอบอาชีพด้านการประกอบและบริการอาหาร
สามารถนำความรู้ทางด้านประกอบและบริการอาหารมาบูรณาการกับการประกอบอาชีพ	จัดโครงการอบรมเชิงปฏิบัติการด้านอาหารอุตสาหกรรมอาหาร และการประกอบธุรกิจทางด้านอาหาร โดยบูรณาการความรู้ให้สอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงาน
มีความรู้ความเชี่ยวชาญในด้านการประกอบและบริการอาหาร	<ol style="list-style-type: none"> <li>จัดอบรมทักษะพื้นฐานที่จำเป็นในการเรียนเสริมหลักสูตร เช่น ภาษาต่างประเทศ</li> <li>จัดให้มีการศึกษาดูงาน และฝึกงานด้านอาหารทั้งในและต่างประเทศ</li> <li>เชิญวิทยากรที่มีความรู้ความเชี่ยวชาญ มาฝึกทักษะและถ่ายทอดประสบการณ์ทางด้านงานอาหาร เพื่อส่งเสริมให้นักศึกษาสามารถแข่งขันในระดับต่างๆ</li> <li>ส่งเสริมและสนับสนุนให้มีการแข่งขันด้านอาหาร โดยเปิดโอกาสให้นักศึกษาสามารถเข้าร่วมการแข่งขันได้ทุกชั้นปี</li> </ol>

### 2. การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้าน

#### 2.1 การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้านหมวดวิชาศึกษาทั่วไป

##### 1) ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	วิธีการวัดและประเมินผล
<ol style="list-style-type: none"> <li>มีคุณธรรมจริยธรรมในการดำเนินชีวิต</li> <li>เคารพกฎเกณฑ์ทางสังคมและมีค่านิยมที่ดีงาม</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>การบรรยาย</li> <li>การสาธิต</li> <li>การอภิปราย</li> <li>การสอนที่สอดแทรกคุณธรรมจริยธรรม โดยใช้เอกสารและสื่อต่างๆ</li> <li>การสอนโดยใช้การเรียนรู้จากกรณีศึกษา บทบาทสมมุติ</li> </ol>	<ol style="list-style-type: none"> <li>ประเมินจากการสังเกตพฤติกรรม ปฏิสัมพันธ์ในชั้นเรียน การอภิปรายในชั้นเรียน หรือการเข้าร่วมกิจกรรมต่างๆ</li> <li>ประเมินจากการปฏิบัติงานหรือผลงาน</li> <li>ประเมินจากการวิเคราะห์</li> </ol>

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	วิธีการวัดและประเมินผล
	สถานการณ์จำลอง เกม 6. การเรียนรู้ในกิจกรรมที่ให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติในสถานการณ์จริง 7. การกำหนดพฤติกรรม ข้อปฏิบัติ เพื่อให้ผู้เรียนปฏิบัติตาม 8. การจัดกิจกรรมการเรียนการสอน และมอบหมายงาน	ใบงาน รายงานผลงาน หรือผลผลิตของผู้เรียน

## 2) ด้านความรู้

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	วิธีการวัดและประเมินผล
1. มีความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาวิชาที่ศึกษา 2. มีความรู้ความเข้าใจ ประเพณี วัฒนธรรมไทย และสากล เพื่อนำไปใช้ในการดำเนินชีวิต 3. มีความรู้ความเข้าใจถึงผลกระทบจากความประพฤติที่ไม่เป็นไปตามกฎเกณฑ์ของสังคม	1. การบรรยาย 2. การสาธิต 3. การอภิปราย 4. การฝึกปฏิบัติการ 5. การทำโครงการโครงงาน 6. การสอนทักษะการสืบค้น ทักษะการเรียนรู้ต่างๆ เพื่อนำไปใช้ในการเรียนรู้ผ่านการแสวงหาความรู้ด้วยตนเอง 7. การสอนโดยใช้การเรียนรู้จากกรณีศึกษา สถานการณ์จำลอง เกม หรือสถานการณ์จริง 8. การศึกษาดูงานหรือเชิญวิทยากรผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมาเป็นวิทยากรเฉพาะเรื่อง	1. การทดสอบย่อย แบบฝึกหัด 2. การสอบปลายภาค และ/หรือการสอบกลางภาค 3. ประเมินจากใบงาน รายงาน ผลงาน หรือผลผลิตของผู้เรียน 4. ประเมินจากการนำเสนอ รายงาน หรือผลงานของผู้เรียน 5. ประเมินจากการสังเกต พฤติกรรม ปฏิสัมพันธ์ในชั้นเรียน การอภิปรายในชั้นเรียน หรือ การมีส่วนร่วมในการตอบคำถาม

## 3) ด้านทักษะทางปัญญา

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	วิธีการวัดและประเมินผล
1. มีทักษะการแสวงหาความรู้ ติดตามการเปลี่ยนแปลงทางสังคม	1. การบรรยาย 2. การสาธิต 3. การอภิปราย	1. การทดสอบย่อย แบบฝึกหัด 2. การสอบปลายภาค และ/หรือการสอบกลางภาค

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	วิธีการวัดและประเมินผล
<p>2.มีทักษะการคิดอย่างเป็นระบบ วิเคราะห์ สังเคราะห์ วิพากษ์ สร้างสรรค์ และมีวิจารณ์ญาณ</p> <p>3.มีทักษะการแก้ปัญหาอย่างถูกต้องตามหลักการ</p>	<p>4. การฝึกปฏิบัติการ</p> <p>5. การทำโครงการ โครงการงาน</p> <p>6. การวิเคราะห์สังเคราะห์ข้อมูลจากการสืบค้น การบรรยาย เอกสารและสื่อต่างๆ เพื่อนำไปสู่การอภิปรายการนำเสนอในชั้นเรียน</p> <p>7. การศึกษาดูงาน เรียนรู้นอกสถานที่ เรียนรู้จากประสบการณ์ เรียนรู้จากชุมชน เรียนรู้จากสภาพจริง</p> <p>8. การสอนโดยใช้การเรียนรู้จากกรณีศึกษา สถานการณ์จำลอง เกม เพื่อนำไปสู่การสังเคราะห์ วิเคราะห์ และวิพากษ์</p> <p>9. การสอนทักษะการสืบค้นทักษะการเรียนรู้ต่างๆ เพื่อนำไปใช้ในการเรียนรู้ผ่านการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง</p>	<p>3. ประเมินจากกิจกรรม ใบงาน รายงาน ผลงาน ผลผลิตหรือการนำเสนอของผู้เรียน</p> <p>4. ประเมินจากการอภิปรายหรือการแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน การมีส่วนร่วมในการตอบคำถาม</p>

## 4) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	วิธีการวัดและประเมินผล
<p>1. มีความรับผิดชอบต่อตนเองและส่วนรวม</p> <p>2. มีความสามารถในการทำงานร่วมกับผู้อื่นที่มีความแตกต่างกัน</p> <p>3. มีทักษะการเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดีในการทำงานกลุ่ม</p>	<p>1. การสอนโดยเน้นการสร้างความสัมพันธ์ระหว่างผู้เรียนกับผู้เรียน ผู้เรียนกับผู้สอน ผู้เรียนกับบุคคลอื่นที่เกี่ยวข้อง</p> <p>2. การสอนโดยการจัดกิจกรรมกลุ่มเพื่อส่งเสริมการปฏิบัติงานในฐานะผู้นำ ผู้ตามที่ดี โดยผ่านกิจกรรมการทำรายงาน โครงการ โครงงาน เพื่อการนำเสนอ</p> <p>3. การสอนโดยใช้การเรียนรู้จากบทบาทสมมุติ กรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง เพื่อเรียนรู้การปรับตัว บทบาทความรับผิดชอบ และบทบาทความเป็นผู้นำและผู้ตาม</p> <p>4. การศึกษาดูงาน เรียนรู้นอกสถานที่ เรียนรู้จากประสบการณ์ เรียนรู้จากชุมชน เรียนรู้จากสภาพจริง</p>	<p>1. ประเมินจากการสังเกตพฤติกรรม ปฏิสัมพันธ์ในชั้นเรียน ความรับผิดชอบการมีส่วนร่วม ในกิจกรรมต่างๆ ที่ได้รับมอบหมาย</p> <p>2. ประเมินจากทักษะการแสดงออกในภาวะผู้นำ ผู้ตามจากสถานการณ์ การเรียนการสอนที่กำหนด</p> <p>3. ประเมินจากความสามารถในการทำงานการปฏิบัติงานร่วมกัน</p> <p>4. ประเมินจากการนำเสนอ ใบงาน รายงาน ผลงาน หรือผลผลิตของผู้เรียน</p>

## 5) ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	วิธีการวัดและประเมินผล
<p>1. มีทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขและข้อมูลต่างๆ</p> <p>2. มีทักษะการสื่อสารทั้งการฟัง พูด อ่าน และเขียน</p> <p>3. สามารถใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการศึกษา รวบรวม เรียบเรียง สร้างสรรค์ และนำเสนอได้อย่างถูกต้อง</p>	<p>1. การบรรยาย</p> <p>2. การสาธิต</p> <p>3. การสอนโดยส่งเสริมการเรียนรู้ที่ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และการสื่อสารได้หลากหลายรูปแบบ</p> <p>4. การสอนโดยมอบหมายให้ผู้เรียนได้ใช้การสื่อสารทั้งการพูด การฟัง การอ่าน การเขียนระหว่างผู้เรียนกับผู้เรียน ผู้เรียนกับผู้สอน และบุคคลอื่นๆ</p>	<p>1. ประเมินจากการสังเกตพฤติกรรม การสื่อสาร การมีส่วนร่วม หรือการติดต่อผู้สอนผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศการเข้าร่วมกิจกรรมต่างๆ</p> <p>2. ประเมินจากความสามารถในการอธิบาย อภิปราย หรือการนำเสนอ</p> <p>3. ประเมินจากใบงาน รายงาน ผลงาน หรือผลผลิตของผู้เรียน ทั้งในด้านการสืบค้นข้อมูล</p>

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	วิธีการวัดและประเมินผล
	5. การสอนโดยใช้การเรียนรู้จากกรณีศึกษา บทบาทสมมุติ สถานการณ์จำลอง	การวิเคราะห์ข้อมูล การประมวลผล และการใช้นวัตกรรมและเทคโนโลยี เพื่อการนำเสนอในรูปแบบที่เหมาะสม

## 2.2 การพัฒนาผลการเรียนรู้ในแต่ละด้านหมวดวิชาเฉพาะ

### 1) ด้านคุณธรรม จริยธรรม

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	วิธีการวัดและประเมินผล
1. มีความซื่อสัตย์สุจริต 2. มีระเบียบวินัย 3. มีจิตสำนึกในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ 4. เคารพสิทธิและความคิดเห็นของผู้อื่น 5. มีจิตสาธารณะ	1. การบรรยาย 2. การสาธิต 3. การอภิปราย 4. การสอนที่สอดแทรกคุณธรรม จริยธรรม โดยใช้เอกสารและสื่อต่างๆ 5. การสอนโดยใช้การเรียนรู้จากกรณีศึกษา บทบาทสมมุติ สถานการณ์จำลอง เกม การเรียนรู้ในกิจกรรมที่ให้ผู้เรียนได้ปฏิบัติในสถานการณ์จริง	1. ประเมินจากการสังเกต พฤติกรรม ปฏิสัมพันธ์ในชั้นเรียน การอภิปรายในชั้นเรียน หรือ การเข้าร่วมกิจกรรมต่างๆ 2. ประเมินจากการปฏิบัติงานหรือ ผลงาน 3. ประเมินจากการวิเคราะห์ ใบงาน รายงานผลงาน หรือผลผลิตของผู้เรียน

### 2) ด้านความรู้

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	วิธีการวัดและประเมินผล
1. มีความรู้ในหลักการและทฤษฎี 2. มีความรู้พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ที่จะนำมาอธิบายหลักการและทฤษฎี 3. สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการ 4. มีความรอบรู้ในศาสตร์ที่จะนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน	1. การบรรยาย 2. การสาธิต 3. การอภิปราย 4. การฝึกปฏิบัติการ 5. การทำโครงการโครงงาน 6. การสอนทักษะการสืบค้น ทักษะการเรียนรู้ต่างๆ เพื่อนำไปใช้ในการเรียนรู้ผ่านการแสวงหาความรู้ด้วยตนเอง 7. การสอนโดยใช้การเรียนรู้จากกรณีศึกษา สถานการณ์จำลอง เกม	1. การทดสอบย่อย แบบฝึกหัด 2. การสอบปลายภาค และ/หรือ การสอบกลางภาค 3. ประเมินจากใบงาน รายงาน ผลงาน หรือผลผลิตของผู้เรียน 4. ประเมินจากการนำเสนอ รายงาน หรือผลงานของผู้เรียน 5. ประเมินจากการสังเกต พฤติกรรม ปฏิสัมพันธ์ในชั้นเรียน การอภิปรายในชั้นเรียน หรือ การมีส่วนร่วมในการตอบคำถาม



ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	วิธีการวัดและประเมินผล
	หรือสถานการณ์จริง การศึกษาดูงานหรือเชิญวิทยากร ผู้เชี่ยวชาญที่มีประสบการณ์ตรงมา เป็นวิทยากรเฉพาะเรื่อง	

## 3) ด้านทักษะทางปัญญา

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	วิธีการวัดและประเมินผล
<p>1. สามารถคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบและมีเหตุมีผลตามหลักการและวิธีการทางวิทยาศาสตร์</p> <p>2. นำความรู้ไปประยุกต์กับสถานการณ์ต่างๆ ได้อย่างเหมาะสม</p> <p>3. มีความใฝ่รู้ สามารถวิเคราะห์และสังเคราะห์ความรู้จากแหล่งข้อมูลต่างๆ ที่หลากหลายได้อย่างถูกต้อง และเพื่อนำไปสู่การสร้างสรรค์นวัตกรรม</p>	<p>1. การบรรยาย</p> <p>2. การสาธิต</p> <p>3. การอภิปราย</p> <p>4. การฝึกปฏิบัติการ</p> <p>5. การทำโครงการ โครงงาน</p> <p>6. การวิเคราะห์สังเคราะห์ข้อมูลจากการสืบค้น การบรรยาย เอกสารและสื่อต่างๆ เพื่อนำไปสู่การอภิปรายการนำเสนอในชั้นเรียน</p> <p>7. การศึกษาดูงาน เรียนรู้นอกสถานที่ เรียนรู้จากประสบการณ์ เรียนรู้จากชุมชน เรียนรู้จากสภาพจริง</p> <p>8. การสอนโดยใช้การเรียนรู้จากกรณีศึกษา สถานการณ์จำลอง เกม เพื่อนำไปสู่การสังเคราะห์ วิเคราะห์ และวิพากษ์</p> <p>9. การสอนทักษะการสืบค้นทักษะการเรียนรู้ต่างๆ เพื่อนำไปใช้ในการเรียนรู้ผ่านการศึกษาค้นคว้าด้วยตนเอง</p>	<p>1. การทดสอบย่อย แบบฝึกหัด</p> <p>2. การสอบปลายภาค และ/หรือ การสอบกลางภาค</p> <p>3. ประเมินจากกิจกรรม ใบงาน รายงาน ผลงาน ผลผลิตหรือ การนำเสนอของผู้เรียน</p> <p>4. ประเมินจากการอภิปรายหรือ การแสดงความคิดเห็นในชั้นเรียน การมีส่วนร่วมในการตอบคำถาม</p>

## 4) ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคลและความรับผิดชอบ

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	วิธีการวัดและประเมินผล
<p>1. มีภาวะผู้นำ โดยสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นในฐานะผู้นำและสมาชิกที่ดี</p> <p>2. มีความรับผิดชอบต่อสังคมและองค์กร รวมทั้งพัฒนาตนเองและพัฒนางาน</p> <p>3. สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์และวัฒนธรรมขององค์กร</p>	<p>1. การสอนโดยเน้นการสร้างความสัมพันธ์ระหว่างผู้เรียนกับผู้เรียน ผู้เรียนกับผู้สอน ผู้เรียนกับบุคคลอื่นที่เกี่ยวข้อง</p> <p>2. การสอนโดยการจัดกิจกรรมกลุ่ม เพื่อส่งเสริมการปฏิบัติงานในฐานะผู้นำ ผู้ตามที่ดี โดยผ่านกิจกรรม การทำรายงาน โครงการ โครงงาน เพื่อการนำเสนอ</p> <p>3. การสอนโดยใช้การเรียนรู้จากบทบาทสมมติ กรณีศึกษา หรือสถานการณ์จำลอง เพื่อเรียนรู้ การปรับตัว บทบาทความรับผิดชอบ และบทบาทความเป็นผู้นำและผู้ตาม</p> <p>4. การศึกษาดูงาน เรียนรู้นอกสถานที่ เรียนรู้จากประสบการณ์ เรียนรู้จากชุมชน เรียนรู้จากสภาพจริง</p>	<p>1. ประเมินจากการสังเกต พฤติกรรม ปฏิสัมพันธ์ในชั้นเรียน ความรับผิดชอบการมีส่วนร่วม ในกิจกรรมต่างๆ ที่ได้รับมอบหมาย</p> <p>2. ประเมินจากทักษะการแสดงออก ในภาวะผู้นำ ผู้ตามจากสถานการณ์ การเรียนการสอนที่กำหนด</p> <p>3. ประเมินจากความสามารถ ในการทำงานการปฏิบัติงาน ร่วมกัน</p> <p>4. ประเมินจากการนำเสนอ ใบงาน รายงาน ผลงาน หรือ ผลผลิตของผู้เรียน</p>

## 5) ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสารและการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	วิธีการวัดและประเมินผล
<p>1. สามารถประยุกต์ความรู้ทางคณิตศาสตร์และสถิติเพื่อการวิเคราะห์ผลประมวลผลการแก้ปัญหา</p> <p>2. มีทักษะการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารได้อย่างเหมาะสม</p> <p>3. มีทักษะและความรู้ภาษาอังกฤษหรือภาษาต่างประเทศอื่น เพื่อการค้นคว้าได้อย่างเหมาะสมและ</p>	<p>1. การบรรยาย</p> <p>2. การสาธิต</p> <p>3. การสอนโดยส่งเสริมการเรียนรู้ที่ใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ และการสื่อสารได้หลากหลายรูปแบบ</p> <p>การสอนโดยมอบหมายให้ผู้เรียนได้ใช้ การสื่อสารทั้งการพูด การฟัง การอ่าน การเขียนระหว่างผู้เรียนกับผู้เรียน ผู้เรียนกับผู้สอน และบุคคลอื่นๆ</p>	<p>1. ประเมินจากการสังเกตพฤติกรรมการสื่อสาร การมีส่วนร่วม หรือ การติดต่อผู้สอนผ่านระบบเทคโนโลยีสารสนเทศการเข้าร่วมกิจกรรมต่างๆ</p> <p>2. ประเมินจากความสามารถ ในการอธิบาย อภิปราย หรือการนำเสนอ</p> <p>3. ประเมินจากใบงาน รายงาน ผลงาน หรือผลผลิตของผู้เรียน ทั้งในด้านการสืบค้นข้อมูล</p>

ผลการเรียนรู้	กลยุทธ์การสอน	วิธีการวัดและประเมินผล
<p>จำเป็น</p> <p>4. สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นและเก็บรวบรวมข้อมูลได้อย่างมีประสิทธิภาพ และเหมาะสมกับสถานการณ์</p>		

### 3. แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping)

#### 3.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้

##### 3.1.1 มาตรฐานผลการเรียนรู้รายวิชาศึกษาทั่วไป

##### ด้านคุณธรรมจริยธรรม

1. มีคุณธรรมจริยธรรมในการดำเนินชีวิต
2. เคารพกฎเกณฑ์ทางสังคมและมีค่านิยมที่ดีงาม

##### ด้านความรู้

1. มีความรู้ความเข้าใจในเนื้อหาวิชาที่ศึกษา
2. มีความรู้ความเข้าใจประเพณี วัฒนธรรมไทย และสากล เพื่อนำไปใช้ในการดำเนินชีวิต
3. มีความรู้ความเข้าใจถึงผลกระทบจากความประพฤติที่ไม่เป็นไปตามกฎเกณฑ์ของสังคม

##### ด้านทักษะทางปัญญา

1. มีทักษะการแสวงหาความรู้ ติดตามการเปลี่ยนแปลงทางสังคม
2. มีทักษะการคิดอย่างเป็นระบบ วิเคราะห์ สังเคราะห์ วิพากษ์ สร้างสรรค์ และมีวิจารณ์ญาณ
3. มีทักษะการแก้ปัญหาอย่างถูกต้องตามหลักการ

##### ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ

1. มีความรับผิดชอบต่อตนเอง และส่วนรวม
2. มีความสามารถในการทำงานร่วมกับผู้อื่นที่มีความแตกต่างกัน
3. มีทักษะการเป็นผู้นำและผู้ตามที่ดีในการทำงานกลุ่ม

##### ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1. มีทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลขและข้อมูลต่างๆ
2. มีทักษะการสื่อสารทั้งการฟัง พูด อ่าน และเขียน
3. สามารถใช้เทคโนโลยีดิจิทัลในการศึกษา รวบรวม เรียบเรียง สร้างสรรค์ และนำเสนอได้อย่างถูกต้อง

### 3.1.2 มาตรฐานผลการเรียนรู้รายวิชาเฉพาะ

#### ด้านคุณธรรมจริยธรรม

1. มีความซื่อสัตย์สุจริต
2. มีระเบียบวินัย
3. มีจิตสำนึกในการปฏิบัติตามจรรยาบรรณวิชาชีพ
4. เคารพสิทธิและความคิดเห็นของผู้อื่น
5. มีจิตสาธารณะ

#### ด้านความรู้

1. มีความรู้ในหลักการและทฤษฎี
2. มีความรู้พื้นฐานทางวิทยาศาสตร์และคณิตศาสตร์ที่จะนำมาอธิบายหลักการและทฤษฎี
3. สามารถติดตามความก้าวหน้าทางวิชาการ
4. มีความรอบรู้ในศาสตร์ที่จะนำไปใช้ในชีวิตประจำวัน

#### ด้านทักษะทางปัญญา

1. สามารถคิดวิเคราะห์อย่างเป็นระบบและมีเหตุมีผลตามหลักการและวิธีการทางวิทยาศาสตร์
2. นำความรู้ไปประยุกต์กับสถานการณ์ต่างๆ ได้อย่างเหมาะสม
3. มีความใฝ่รู้ สามารถวิเคราะห์และสังเคราะห์ความรู้จากแหล่งข้อมูลต่างๆ ที่หลากหลายได้อย่างถูกต้องและเพื่อนำไปสู่การสร้างสรรค์นวัตกรรม

#### ด้านทักษะความสัมพันธ์ระหว่างบุคคล และความรับผิดชอบ

1. มีภาวะผู้นำ โดยสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นในฐานะผู้นำและสมาชิกที่ดี
2. มีความรับผิดชอบต่อสังคมและองค์กร รวมทั้งพัฒนาตนเองและพัฒนางาน
3. สามารถปรับตัวเข้ากับสถานการณ์และวัฒนธรรมขององค์กร

#### ด้านทักษะการวิเคราะห์เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยีสารสนเทศ

1. สามารถประยุกต์ความรู้ทางคณิตศาสตร์และสถิติเพื่อการวิเคราะห์ผลประมวลผลการแก้ปัญหา
2. มีทักษะการใช้ภาษาเพื่อการสื่อสารได้อย่างเหมาะสม
3. มีทักษะและความรู้ภาษาอังกฤษหรือภาษาต่างประเทศอื่น เพื่อการค้นคว้าได้อย่างเหมาะสมและจำเป็น
4. สามารถใช้เทคโนโลยีสารสนเทศในการสืบค้นและเก็บรวบรวมข้อมูลได้อย่างมีประสิทธิภาพ และเหมาะสมกับสถานการณ์

### 3.2 ความรับผิดชอบของรายวิชา

ความรับผิดชอบในหลักสูตรที่มีต่อผลการเรียนรู้ แสดงดังนี้

## แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping)

### หมวดวิชาศึกษาทั่วไป

- หมายถึง ความรับผิดชอบหลัก ○ หมายถึง ความรับผิดชอบรอง

		1.ด้าน คุณธรรม จริยธรรม		2.ด้านความรู้			3. ด้านทักษะทางปัญญา			4.ด้านทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและความ รับผิดชอบ			5.ด้านทักษะ การวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ		
		1	2	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
GE 01101	ศาสตร์พระราชาสู่การพัฒนาท้องถิ่น	●	○	●	○		●	○	●		●	●	○	○	●
GE 01201	วิถีพลเมืองและกฎหมายในชีวิตประจำวัน	●	●	●		●	○	●	○	●	●		○	●	
GE 01202	พลวัตสังคมไทยและสังคมโลก	○	●	●	●	○	●	●		○	●	○	○		●
GE 02101	ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในยุคดิจิทัล		●	●	●	○	●	●	○		●	○		●	●
GE 02102	ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารร่วมสมัย	●		●	●			●		●	○			●	○
GE 02201	การรู้เท่าทันสื่อและสารสนเทศ	●		●		○	●	●	○	○	●		○	●	●
GE 02202	ภาษาเกาหลีในชีวิตประจำวัน	●		●	●			●		●				●	●
GE 02203	ภาษาเขมรในชีวิตประจำวัน	●		●	●			●		●				●	●
GE 02204	ภาษาจีนในชีวิตประจำวัน	●		●	●			●		●				●	●

		1.ด้าน คุณธรรม จริยธรรม		2.ด้านความรู้			3. ด้านทักษะทางปัญญา			4.ด้านทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและความ รับผิดชอบ			5.ด้านทักษะ การวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ		
		1	2	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
GE 02205	ภาษาญี่ปุ่นในชีวิตประจำวัน	●		●	●			●		●				●	●
GE 02206	ภาษามลายูในชีวิตประจำวัน	●		●	●			●		●				●	●
GE 02207	ภาษาลาวในชีวิตประจำวัน	●		●	●			●		●				●	●
GE 02208	ภาษาเวียดนามในชีวิตประจำวัน	●		●	●			●		●				●	●
GE 02209	ภาษาสเปนในชีวิตประจำวัน	●		●	●			●		●				●	●
GE 03101	ชีวิตดีมีความสุข	●	●	●	○		●	○	●		●	●		○	●
GE 03201	ศิลปะและความงามของชีวิต	●	●	●	●	○	●		○	●	○	○			○
GE 03202	ศิลปะการใช้ชีวิต	○	●	●		●	○	○	●		●	○		○	
GE 04101	ประกอบการธุรกิจเชิงสร้างสรรค์	●		●		○	●	●	○	●	○		●		○
GE 04201	การวางแผนทางการเงินเพื่อความมั่นคง	○	●	●		○	○	●	○	○			●		
GE 04202	การทำงานอย่างมีความสุข	●		●				●	○		○	●		●	
GE 05101	รู้คิดชีวิตก้าวหน้า	●	○	●		○	○	●	●	○	○	●	●		○
GE 05102	ทักษะการใช้เทคโนโลยีดิจิทัล	●		●		●	●	○	○	●		○	○		●

		1.ด้าน คุณธรรม จริยธรรม		2.ด้านความรู้			3. ด้านทักษะทางปัญญา			4.ด้านทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่างบุคคลและความ รับผิดชอบ			5.ด้านทักษะ การวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้เทคโนโลยี สารสนเทศ		
		1	2	1	2	3	1	2	3	1	2	3	1	2	3
GE 05201	เทคโนโลยีดิจิทัลสำหรับนักรูรกิจมือใหม่		●	●		●	●	●		●	●		●	○	●
GE 05202	รักษ์โลกรักษ์เรา	○	●	●		○		○	●	○	●	○	○		●
GE 03301	จิ้งหะของชีวิต		●	●	○		●				●	○		●	
GE 03302	การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ		●	●	○		●				●	○		●	
GE 03303	การเดินสมัยใหม่	○	●	●	○	●	●	○			●	○		●	

## แผนที่แสดงการกระจายความรับผิดชอบมาตรฐานผลการเรียนรู้จากหลักสูตรสู่รายวิชา (Curriculum mapping)

### หมวดวิชาเฉพาะ

- หมายถึง ความรับผิดชอบหลัก ○ หมายถึง ความรับผิดชอบรอง

		1.ด้าน คุณธรรมจริยธรรม					2.ด้านความรู้				3. ด้านทักษะ ทางปัญญา			4.ด้านทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่าง บุคคลและ ความ รับผิดชอบ			5.ด้านทักษะ การวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ			
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4
SC 01006	เคมีเบื้องต้น	●	●				●	○		○	●	○		●			●			
SC 01009	ชีววิทยาเบื้องต้น	●	●	○	○	○	●	○	○	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	●
SC 01012	เทคโนโลยีดิจิทัลสำหรับนักวิทยาศาสตร์	●		●			●		●	●		●	●		●					●
SC 01013	ภาษาอังกฤษสำหรับนักวิทยาศาสตร์		●	○			●			●		●	●			●		●	●	



		1.ด้าน คุณธรรมจริยธรรม					2.ด้านความรู้				3. ด้านทักษะ ทางปัญญา			4.ด้านทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่าง บุคคลและ ความ รับผิดชอบ			5.ด้านทักษะ การวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ			
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4			
ET 23101	โภชนศาสตร์		○		●		○	●		●	●	○			●	●			●	
ET 23102	อุปกรณ์และเครื่องมือในการประกอบอาหาร	●		○		●	●		●			●	○		●		●		●	
ET 23103	หลักการประกอบอาหาร		●	○		●	●		●			●	○	●					●	
ET 23104	วิทยาศาสตร์การอาหาร		●		○		○	●			●	○		●				●		
ET 23201	จุลชีววิทยาทางอาหาร		●		○		○	●			●	○		●				●		
ET 23202	อาหารไทย	○			●	●			●	●		●	○	○		●			●	
ET 23203	ขนมไทย		●			●	●			○		●	○	●					●	
ET 23204	ภาษาอังกฤษสำหรับการประกอบและบริการอาหาร	○	●				●		●		●	○			○	●		●	●	
ET 23205	การประกอบธุรกิจอาหารและบริการ		●	●			●		●			●	○	●		○		●	●	
ET 23206	การตลาดและการขายสำหรับธุรกิจอาหารและบริการ				●	○	●		○			●	○		●	●		●	●	

		1.ด้าน คุณธรรมจริยธรรม					2.ด้านความรู้				3. ด้านทักษะ ทางปัญญา			4.ด้านทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่าง บุคคลและ ความ รับผิดชอบ			5.ด้านทักษะ การวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ			
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4			
ET 23307	โภชนบำบัด	●		●				●	●		●				●		●	●		
ET 23208	โภชนศาสตร์ครอบครัว	●		●			●	●				●			●	●				●
ET 23309	อาหารเพื่อสุขภาพ			●				●			●		●							●
ET 23310	พิษในอาหาร		●					●		●			●					●		
ET 23211	การถนอมอาหาร			●	●				●	●			●			●				●
ET 23301	สุขาภิบาลและกฎหมายอาหาร		●			○		●	○		●	○		●				●		○
ET 23302	เครื่องดื่ม		●	○		●	●	○		●	○		●					●		
ET 23303	อาหารท้องถิ่น	●				●	●		○		●	○		○	●		●			●
ET 23304	การจัดการงานครัว		○	●		○			●	●				●	○				●	●
ET 23305	การจัดการบริการงานเลี้ยง		●		●	○			●		●			○	●				○	●

		1.ด้าน คุณธรรมจริยธรรม					2.ด้านความรู้				3. ด้านทักษะ ทางปัญญา			4.ด้านทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่าง บุคคลและ ความ รับผิดชอบ			5.ด้านทักษะ การวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ			
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4			
ET 23306	การพัฒนาสูตรอาหารและเครื่องดื่ม	●		●	●			●	○	○	●		●	●	●		●			●
ET 23307	อาหารว่าง	●				●		●			●		●		●				●	●
ET 23308	ขนมไทยร่วมสมัย		●			●	●					●		●						●
ET 23309	อาหารจานด่วนและตามสั่ง			●		●				●		●		●						●
ET 23310	อาหารนานาชาติ		●			●	●					●		●				●		●
ET 23311	เบเกอรี่			●				●				●		●			●			●
ET 23312	ขนมหวาน			●					●		●		●						●	●
ET 23313	อาหารมังสวิรัต	●				●	●					●				●		●		●
ET 23314	อาหารอิสลาม	●					●			●		●		●				●		●
ET 23315	ธุรกิจอาหารฮาลาล	●					●		●			●		●						●

		1.ด้าน คุณธรรมจริยธรรม					2.ด้านความรู้				3. ด้านทักษะ ทางปัญญา			4.ด้านทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่าง บุคคลและ ความ รับผิดชอบ			5.ด้านทักษะ การวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ				
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	1	2	3	4	
ET 23316	การตลาดอาหารออนไลน์				●				●		●			●					●	●	
ET 23317	การจัดการวิสาหกิจชุมชน		●				●		●		●			●				●			
ET 23318	การประกอบธุรกิจอาหารไทยในต่างประเทศ		●		●		●				●		●					●		●	
ET 23319	การตกแต่งอาหาร				●				●			●		●				●			
ET 23320	การออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหาร	●			●		●	●		●		●		●						●	
ET 23321	การออกแบบตกแต่งร้านอาหาร		●		●		●				●		●							●	
ET 23401	ปฏิบัติการร้านอาหาร	○	○	●	●	●				●		●	○	●	●	●	●	●	●		
ET 23402	สัมมนาและระเบียบวิธีวิจัยทางการประกอบและบริการ อาหาร	○			●	○			●	○		●		●	●				●	●	
ET 23403	เตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการประกอบและ	●	○	●	●	●	●	○	●	○	○	●	○	○	●	○	○	○	●	●	●

		1.ด้าน คุณธรรมจริยธรรม					2.ด้านความรู้				3. ด้านทักษะ ทางปัญญา			4.ด้านทักษะ ความสัมพันธ์ ระหว่าง บุคคลและ ความ รับผิดชอบ			5.ด้านทักษะ การวิเคราะห์ เชิงตัวเลข การสื่อสาร และการใช้ เทคโนโลยี สารสนเทศ			
		1	2	3	4	5	1	2	3	4	1	2	3	1	2	3	4			
	บริการอาหาร																			
ET 23404	ฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการประกอบและ บริการอาหาร	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		
ET 23405	โครงการพิเศษทางการประกอบและบริการอาหาร	●	○	●	●	○	●	●	●	●	●	●	○	○	●	●	●	●		
ET 23406	เตรียมสหกิจศึกษาด้านการประกอบและบริการอาหาร	●	○	●	●	●	●	○	○	○	●	●	●	●	●	○	●	●		
ET 23407	สหกิจศึกษาด้านการประกอบและบริการอาหาร	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		

## หมวดที่ 5 หลักเกณฑ์ในการประเมินผลนักศึกษา

### 1. ภาวะเทียบหรือหลักเกณฑ์ในการให้ระดับคะแนน (เกรด)

การประเมินผลการเรียนให้เป็นที่ไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยาว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ.2560

### 2. กระบวนการทวนสอบมาตรฐานผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา

#### 2.1 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ระดับรายวิชา ขณะนักศึกษายังไม่สำเร็จการศึกษา

สาขาวิชามีการกำหนดระบบการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนักศึกษาให้เป็นส่วนหนึ่งของระบบการประกันคุณภาพภายในของสถาบันอุดมศึกษา ซึ่งผู้ประเมินภายนอกจะต้องสามารถตรวจสอบได้ การทวนสอบในระดับรายวิชาทั้งภาคทฤษฎีและภาคปฏิบัติ โดยสาขาวิชาจัดให้มีคณะกรรมการพิจารณาความเหมาะสมของแผนการเรียนการสอนและข้อสอบ การให้ค่าระดับ และมีการสุ่มประเมินข้อสอบโดยอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร และในการทวนสอบในระดับหลักสูตรจะเขียนไว้ในระบบประกันคุณภาพภายในของสาขาวิชา

กำหนดให้ระบบการทวนสอบผลสัมฤทธิ์การเรียนรู้ของนักศึกษาเป็นส่วนหนึ่งของระบบการประกันคุณภาพภายในของสถาบันอุดมศึกษาที่จะต้องทำความเข้าใจตรงกันทั้งมหาวิทยาลัย โดยดำเนินการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้และรายงานผล ซึ่งผู้ประเมินภายนอกจะต้องสามารถตรวจสอบได้

#### 2.2 การทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ระดับหลักสูตร หลังจากนักศึกษาสำเร็จการศึกษา

สาขาวิชามีการกำหนดกลวิธีการทวนสอบมาตรฐานผลการเรียนรู้ของนักศึกษาหลังจากนักศึกษาสำเร็จการศึกษาโดยเน้นการทำวิจัยหาสัมฤทธิ์ผลของการประกอบอาชีพของบัณฑิตและทำอย่างต่อเนื่อง จากนั้นนำผลวิจัยที่ได้ย้อนกลับมาปรับปรุงกระบวนการเรียนการสอน และหลักสูตรแบบครบวงจร รวมทั้งการประเมินคุณภาพของหลักสูตรโดยการวิจัยอาจดำเนินการดังต่อไปนี้

1) ภาวะการมีงานทำของบัณฑิต ประเมินจากบัณฑิตแต่ละรุ่นที่จบการศึกษา ในด้านของระยะเวลาในการหางานทำ ความเห็นต่อความรู้ ความสามารถ ความมั่นใจของบัณฑิตในการประกอบอาชีพ

2) การประเมินความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต ผู้ประกอบการ หรือผู้บังคับบัญชา ต่อบัณฑิตที่จบการศึกษา พร้อมทั้งข้อเสนอแนะต่อหลักสูตรเพื่อใช้ในการปรับปรุงหลักสูตรให้สอดคล้องกับความต้องการที่มีการเปลี่ยนแปลงในปัจจุบัน

3) การประเมินตำแหน่ง และหรือความก้าวหน้าในสายงานของบัณฑิต

4) การประเมินจากบัณฑิตที่ไปประกอบอาชีพ ในส่วนของความพร้อมและความรู้จากสาขาวิชาที่เรียนตามหลักสูตร รวมทั้งเปิดโอกาสให้เสนอข้อคิดเห็นในการปรับหลักสูตรให้ดียิ่งขึ้น

5) ความเห็นจากผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก ที่มาประเมินหลักสูตร หรือ เป็นอาจารย์พิเศษ ต่อความพร้อมของนิสิตนักศึกษาในการเรียน และสมบัติอื่นๆ ที่เกี่ยวข้องกับการประกอบอาชีพของบัณฑิต รวมทั้งเปิดโอกาส

ให้เสนอข้อคิดเห็นในการปรับหลักสูตรให้ดียิ่งขึ้นด้วยกระบวนการเรียนรู้ และการพัฒนาองค์ความรู้ของนักศึกษา

### 3. เกณฑ์การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร

การสำเร็จการศึกษาตามหลักสูตรเป็นไปตามข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยาว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ.2560 หมวด 7 การสำเร็จการศึกษา

ข้อ 36 ผู้สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร ต้องมีคุณสมบัติครบถ้วน ดังนี้

(1) เป็นผู้มีความประพฤติดี จริยธรรม วัฒนธรรม ความประพฤติดีอันเป็นเกียรติและศักดิ์ ของนักศึกษา และไม่เคยได้รับโทษทางจรรยาบรรณที่ไม่ให้สำเร็จการศึกษาตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัย

(2) สอบได้รายวิชาต่างๆ และปฏิบัติตามเงื่อนไขครบตามหลักสูตร

(3) ได้ระดับค่าคะแนนเฉลี่ยสะสมตลอดหลักสูตร ไม่ต่ำกว่า 2.00

(4) มีระยะเวลาเรียน และสภาพการเป็นนักศึกษาตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด

(5) ไม่ค้างค่าธรรมเนียมการศึกษาหรือเงินอื่นๆ ตามที่มหาวิทยาลัยเรียกเก็บ

(6) ต้องผ่านการทดสอบความรู้ภาษาอังกฤษตามแบบทดสอบมาตรฐานระดับอุดมศึกษา ที่มหาวิทยาลัยกำหนดหรือผ่านการทดสอบวัดสมิทธิภาพทางภาษาอังกฤษ (English Proficiency) หรือมาตรฐานอื่นที่มหาวิทยาลัยรับรอง

## หมวดที่ 6 การพัฒนาคณาจารย์

### 1. การเตรียมการสำหรับอาจารย์ใหม่

1.1 การจัดปฐมนิเทศอาจารย์ใหม่ ซึ่งแจ้งรายละเอียดของหลักสูตรเพื่อให้มีความเข้าใจ ด้านโครงสร้างหลักสูตร ระบบการศึกษา การจัดการเรียนการสอน การวัดผลและประเมินผลการศึกษา บทบาทหน้าที่ของความเป็นครู มอบเอกสารที่เกี่ยวข้อง ได้แก่ คู่มืออาจารย์ที่ปรึกษา คู่มือการประกันคุณภาพการศึกษา คู่มือนักศึกษา และคู่มืออาจารย์ผู้สอนเพื่อให้อาจารย์ใหม่ได้ศึกษาและนำไปใช้ในการทำงาน

1.2 ให้อาจารย์ใหม่เข้ารับการอบรมเรื่องกลยุทธ์และวิธีการสอนแบบต่างๆ กลยุทธ์ การประเมินผลสัมฤทธิ์ของนักศึกษา การจัดทำ มคอ.3

1.3 จัดอาจารย์พี่เลี้ยงให้คอยดูแลและให้คำปรึกษาในด้านการทำงานและติดตาม การทำงานของอาจารย์ใหม่อย่างน้อย 1 ภาคการศึกษา

1.4 มอบหมายรายวิชาที่ต้องรับผิดชอบให้ศึกษาคำอธิบายรายวิชารวมทั้งการจัดทำ มคอ.3 ของรายวิชาที่รับผิดชอบ โดยอาจารย์พี่เลี้ยงช่วยชี้แนะและช่วยแก้ไขปัญหาคู่มือที่อาจเกิดขึ้นและนำเข้าไปประชุมหลักสูตร เพื่อพัฒนาเรื่องเรียนการสอนและร่วมกันแก้ไขปัญหา

1.5 ประชุมนักศึกษาของสาขาวิชา เพื่อแนะนำอาจารย์ใหม่ให้ได้ทราบและให้ความเคารพนับถืออาจารย์ใหม่ เพื่อสร้างความสัมพันธ์ที่ดีระหว่างอาจารย์และนักศึกษา.

### 2. การพัฒนาความรู้และทักษะให้แก่คณาจารย์

มีกระบวนการให้ความรู้ วิธีการปฏิบัติงาน ตามหน้าที่ความรับผิดชอบ และเปิดโอกาสให้เข้ารับการฝึกอบรมทางวิชาการ การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการ การเข้าร่วมสัมมนาทางวิชาการของหน่วยงานต่างๆ ที่เกี่ยวข้อง เพื่อพัฒนาตนเองทางวิชาชีพและวิชาการตามสายงาน โดยอาจารย์ผู้สอนแต่ละคนควรได้รับการพัฒนาความรู้และทักษะ อย่างน้อย 1 ครั้งต่อปี

2.1 การพัฒนาทักษะการจัดการเรียนการสอน การวัดและการประเมินผล

1) การฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการจัดเป็นประจำทุกปี โดยกำหนดให้อาจารย์ต้องเข้ารับการฝึกอบรมหลักสูตรสำหรับอาจารย์ใหม่ในปีแรกที่เข้าทำงาน และเข้ารับการฝึกอบรมเพิ่มเติมหรือฟื้นฟูอย่างน้อย 1 ครั้งต่อปี

2) การประชุมคณาจารย์ในสาขาวิชาเพื่อแลกเปลี่ยนประสบการณ์ การเรียนรู้ องค์ความรู้ใหม่ที่ได้มาจากการวิจัยฯ หรือแหล่งความรู้ต่างๆ มาประยุกต์ใช้ในการจัดการเรียนการสอนในสาขาวิชา ตลอดจนร่วมกันอภิปรายถึงปัญหาและแนวทางการพัฒนาระหว่างอาจารย์ในสาขาวิชา

3) สนับสนุนให้อาจารย์ในสาขาวิชาได้เข้าร่วมการประชุม การสัมมนาทางวิชาการ การฝึกอบรมจากหน่วยงานภายนอกมหาวิทยาลัย และนำความรู้มาถ่ายทอดในสาขาวิชา



4) จัดรายวิชาหลักของสาขาวิชาให้อาจารย์เก่าและอาจารย์ใหม่ได้สอนร่วมกัน เพื่อให้อาจารย์ใหม่ได้สังเกตและเห็นตัวอย่างในการเรียนการสอนและการวัดผลประเมินผล

5) วางแผนการจัดการเรียนการสอนร่วมกันระหว่างอาจารย์เก่าและอาจารย์ใหม่ เพื่อจะได้มีส่วนร่วมในการพัฒนาทางด้านการเรียนการสอน มีการแลกเปลี่ยนเอกสาร ข้อมูลใหม่ๆ ที่มีประโยชน์ต่อการเรียนรู้ของนักศึกษาในสาขาวิชา

6) สนับสนุนการทำวิจัยในชั้นเรียน ตลอดจนการวิจัยต่างๆ ตามความเชี่ยวชาญ เพื่อการพัฒนา การเรียนการสอนและเป็นการเผยแพร่ผลงานให้หน่วยงานทางการศึกษาอื่นได้ทราบ และเปิดโอกาสให้อาจารย์จากสถาบันอื่นเข้ามาเยี่ยมชมการจัดการเรียนการสอนและกิจกรรมของสาขาวิชาเพื่อจะได้รับคำแนะนำในการพัฒนาการเรียนการสอนของสาขาวิชาต่อไป

## 2.2 การพัฒนาวิชาการและวิชาชีพด้านอื่นๆ

1) สนับสนุนให้คณาจารย์ในสาขาวิชาเข้าร่วมรับฟังการนำเสนอผลงานทางวิชาการในที่ประชุมวิชาการของหน่วยงานต่างๆ

2) ฝึกอบรมทางวิชาการและเชิงปฏิบัติการในการเขียนข้อเสนอหรือแนวคิดของโครงการวิจัย และการเขียนบทความวิจัยเพื่อตีพิมพ์ในวารสารนานาชาติ

3) สนับสนุนให้คณาจารย์ทำวิจัย และขอทุนวิจัยในระดับมหาวิทยาลัย และหน่วยงานภายนอก

4) สนับสนุนความร่วมมือในงานวิจัยที่ตอบสนองความต้องการของชุมชนในประเทศและ ความร่วมมือในการทำวิจัยกับต่างประเทศ

5) สนับสนุนการเข้ารับการฝึกอบรมและการประชุมสัมมนาทางวิชาการของหน่วยงานต่างๆ ที่จัดขึ้นเพื่อเป็นการเพิ่มพูนความรู้

6) สนับสนุนจัดโครงการฝึกอบรมเชิงปฏิบัติการเพื่อถ่ายทอดความรู้ในด้านต่างๆ ให้กับชุมชน หรือหน่วยงานภายนอก

## หมวดที่ 7 การประกันคุณภาพหลักสูตร

### 1. การกำกับมาตรฐาน

สาขาวิชาการประกอบและบริการอาหาร มีการบริหารจัดการหลักสูตรให้เป็นไปตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่ประกาศใช้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติปี 2552 และรายงานผลการดำเนินการผลของหลักสูตร (มคอ.7) และมีการประเมินคุณภาพภายในระดับหลักสูตรให้กับมหาวิทยาลัยอย่างต่อเนื่องทุกปี

### 2. บัณฑิต

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการประกอบการอาหาร มีการผลิตบัณฑิตให้สามารถทำงานอยู่ในสายงานที่เกี่ยวข้องกับอาหาร เพื่อตอบสนองความต้องการของผู้ประกอบการอาหาร บัณฑิตจะต้องมีความรู้ที่มีการบูรณาการหลากหลายทั้งด้านการประกอบและบริการอาหาร อาหารและโภชนาการ วิทยาศาสตร์การอาหาร มีความเชี่ยวชาญด้านอาหารไทย การบริหารและการจัดการธุรกิจ การบริหารการเงิน เพื่อให้บัณฑิตสามารถประกอบอาชีพในธุรกิจด้านการประกอบและบริการอาหารหรือเป็นเจ้าของกิจการ สามารถบริหารจัดการและดำเนินธุรกิจร้านอาหารเองได้ .

### 3. นักศึกษา

สาขาวิชาฯ ได้นำระบบและกลไกนำไปสู่การปฏิบัติ และการรายงานผลการดำเนินงานทางด้านนักศึกษา ได้แก่

#### 3.1 การรับนักศึกษา

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรวางแผนรับนักศึกษาและกำหนดคุณสมบัติของผู้เข้าศึกษา โดยให้เป็นไปตามระเบียบ ข้อบังคับของมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

#### 3.2 การเตรียมความพร้อมก่อนเข้าศึกษา

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรดำเนินการให้นักศึกษาใหม่เข้าร่วมการปฐมนิเทศและการปรับความรู้พื้นฐานด้านต่างๆ รวมถึงด้านภาษาอังกฤษที่จัดขึ้นทั้งในระดับมหาวิทยาลัย คณะ และสาขาวิชา เพื่อให้พร้อมต่อการเรียนของหลักสูตรและการใช้ชีวิตในมหาวิทยาลัย

#### 3.3 การควบคุมการดูแลการให้คำปรึกษาวิชาการและแนะแนวแก่นักศึกษา

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรแต่งตั้งอาจารย์ที่ปรึกษาทั้งทางวิชาการและกิจกรรม เพื่อให้ นักศึกษาสามารถสำเร็จการศึกษาได้ตามระยะเวลาที่กำหนด

#### 3.4 การส่งเสริมและพัฒนาทักษะนักศึกษา

มีการพัฒนาศักยภาพนักศึกษาและการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ โดยจัดกิจกรรมส่งเสริมทักษะการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิการศึกษาระดับอุดมศึกษา และการเสริมสร้างทักษะการเรียนรู้ใน

ศตวรรษที่ 21 รวมทั้งอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย เพื่อให้มีคุณธรรม จริยธรรม และสามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีความสุข

### 3.5 ผลที่เกิดกับนักศึกษา

มีการติดตามผลการดำเนินงานที่เกิดกับนักศึกษาโดยการสำรวจอัตราการคงอยู่ การสำเร็จการศึกษาของนักศึกษา และความพึงพอใจและผลการจัดการข้อร้องเรียนของนักศึกษา โดยมีการประเมินความพึงพอใจของนักศึกษาต่อการสอนของอาจารย์ผู้สอนตามรายวิชา และสิ่งอำนวยความสะดวกและสิ่งสนับสนุนการศึกษา

## 4. อาจารย์

### 4.1 การรับอาจารย์ใหม่

การรับอาจารย์และคัดเลือกอาจารย์ใหม่สาขาวิชาฯ มีกำหนดคุณสมบัติตามเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรที่ประกาศใช้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติปี 2552

### 4.2 การบริหารอาจารย์

หลักสูตรมีระบบกลไกการบริหารอาจารย์ที่เหมาะสมและโปร่งใส มีการสำรวจการวิเคราะห์ภาระงาน กำหนดหน้าที่ความรับผิดชอบ ของอาจารย์ประจำหลักสูตรในงานบริหารด้านต่างๆ และอัตรากำลังอาจารย์ให้เป็นไปตามกรอบมาตรฐานของหลักสูตร

### 4.3 ส่งเสริมและพัฒนาอาจารย์

มีการจัดทำแผนส่งเสริมพัฒนาศักยภาพอาจารย์ด้านคุณวุฒิ การทำตำแหน่งทางวิชาการ การทำวิจัย ทั้งนี้ยังส่งเสริมให้อาจารย์ในสาขาวิชา แต่งหนังสือ ตำรา และเข้าร่วมการอบรม สัมมนา เป็นต้น

## 5. หลักสูตร การเรียนการสอน การประเมินผู้เรียน

### 5.1 สารของรายวิชาในหลักสูตร

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการประกอบและบริการอาหาร ออกแบบหลักสูตร จัดการหลักสูตรให้มีประสิทธิภาพและประสิทธิผลอย่างต่อเนื่อง โดยมีจัดสรรอาจารย์ประจำหลักสูตร มีการศึกษาข้อมูลตามมาตรฐานการศึกษาของ สกอ. มีความสอดคล้องกับความต้องการของตลาดแรงงานในปัจจุบัน สอดคล้องกับปรัชญาและอัตลักษณ์ของมหาวิทยาลัย รายวิชาในหลักสูตรมีทั้งทฤษฎีและปฏิบัติมีความรู้ความเข้าใจ ความสามารถในการวิเคราะห์ที่มีความทันสมัย ความก้าวหน้าในศาสตร์ และสอดคล้องกับความต้องการตลาดแรงงานและสังคม ผู้ประกอบการทั้งในภาครัฐ เอกชน ในปัจจุบัน โดยมีแหล่งข้อมูลเพื่อใช้ในการพัฒนาหลักสูตร ดังต่อไปนี้

- 1) มีการเชิญผู้เชี่ยวชาญมาให้ความรู้และเป็นที่ปรึกษา
- 2) แผนพัฒนาการศึกษาระดับอุดมศึกษา ฉบับที่ 11 (2555-2559) และ ฉบับที่ 12 (2560-2564)
- 3) แผนพัฒนาเศรษฐกิจและสังคมแห่งชาติ ฉบับที่ 12
- 4) ยุทธศาสตร์ AEC 8 ข้อ

## 5) ความต้องการของตลาดแรงงาน

### 5.2 การวางระบบผู้สอนและกระบวนการจัดการเรียนการสอน

คณะกรรมการบริหารหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการประกอบและบริการอาหาร กำหนดจัดให้มีกระบวนการพิจารณา กำหนดอาจารย์ผู้สอน และการแบ่งรายวิชาสำหรับอาจารย์ผู้สอน โดยพิจารณาจากประสบการณ์ ความรู้ ความสามารถ ความชำนาญในศาสตร์ ตรวจสอบการจัดการเรียนการสอน มีการกำกับ ติดตามรวมทั้งกำหนดให้มีการจัดการเรียนการสอนที่มีการบูรณาการกับการวิจัย การบริการ วิชาการทางสังคม และการทำนุบำรุงศิลปะและวัฒนธรรม และตรวจสอบจัดทำแผนการเรียนรู้ (มคอ.3 และ มคอ.4) ให้สอดคล้องตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ.2 โดยมุ่งเน้นกิจกรรมการเรียนการสอนเพื่อ พัฒนาทักษะการเรียนรู้ศตวรรษที่ 21 จัดการเรียนการสอน ตามระบบและกลไกการกำกับ เมื่อสิ้นสุดการเรียน การสอนในแต่ละภาคเรียน มีการจัดทำรายงานผลการเรียนการสอน (มคอ.5) รายงานผลการฝึกประสบการณ์ ภาคนาม (มคอ.6) ผลการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ และแบบประเมิน ความคิดเห็นของนักศึกษาต่อการสอนของอาจารย์ เพื่อนำมาเป็นข้อเสนอแนะในการปรับปรุงการจัดการเรียน การสอนในครั้งถัดไป

การบูรณาการพันธกิจต่างๆ กับการเรียนการสอนในระดับปริญญาตรี โดยคณะกรรมการบริหาร หลักสูตรวางแผน นำเสนอโครงการบูรณาการงานวิจัย การบริการวิชาการ และกิจกรรมศิลปวัฒนธรรม หรือสิ่ง อื่นๆ ที่เกี่ยวข้องเข้ากับการเรียนการสอน โดยรายวิชาที่ถูกเลือกต้องมีส่วนเกี่ยวข้องการบูรณาการนั้นๆโดย มุ่งเน้นการพิจารณาถึงประโยชน์ที่คาดว่าจะได้รับจากการบูรณาการโครงการดังกล่าวกับการเรียน การสอน เพื่อให้ให้นักศึกษานักศึกษาได้รับประโยชน์สูงสุดจากการเข้าร่วมโครงการ

### 5.3 การประเมินผู้เรียน

การประเมินผลการเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิ โดยตรวจสอบวิธีการวัดและประเมินผล การเรียนรู้ตามกรอบมาตรฐานการเรียนรู้ ให้เป็นไปตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของแต่ละรายวิชา (Curriculum Mapping) พิจารณาเกณฑ์การประเมิน และเครื่องมือที่ใช้ในการประเมิน ให้มีความเหมาะสม สมเหตุสมผล และสะท้อนถึงทักษะการเรียนรู้ เมื่อสิ้นสุดการเรียนการสอนของแต่ละภาคการศึกษา มีการจัดทำ มคอ.5 มคอ.6 การทวนสอบผลสัมฤทธิ์ทางการเรียนตามมาตรฐานผลการเรียนรู้ของแต่ละรายวิชา (Curriculum Mapping) และเมื่อสิ้นสุดปีการศึกษามีการจัดทำ มคอ.7 โดยตรวจสอบวิธีการประเมินผลการ เรียนรู้ของนักศึกษาว่าสะท้อนถึงทักษะการเรียนรู้ที่นักศึกษาได้ตามสภาพความเป็นจริง

## 6. สิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการประกอบและบริการอาหาร มีการจัดทำระบบและกลไก นำไปสู่ การปฏิบัติ/ดำเนินงาน ประเมินกระบวนการปรับปรุง/พัฒนากระบวนการจากผลประเมิน โดยสำรวจความ ต้องการสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ของอาจารย์ และนักศึกษาร่วมกัน สำรวจจำนวนสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้ว่า เพียงพอและเหมาะสมต่อการจัดการเรียนการสอนและมีการปรับปรุงตามผลการประเมินความพึงพอใจของ อาจารย์และนักศึกษาต่อสิ่งสนับสนุนการเรียนรู้

## 7. ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน (Key Performance Indicators)

ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
(1) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรอย่างน้อยร้อยละ 80 มีส่วนร่วม ในการประชุมเพื่อวางแผนติดตามและทบทวนการดำเนินงาน หลักสูตร	✓	✓	✓	✓	✓
(2) มีรายละเอียดของหลักสูตรตามแบบ มคอ.2 สอดคล้องตาม ตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิแห่งชาติ	✓	✓	✓	✓	✓
(3) มีรายละเอียดของรายวิชาและรายละเอียดของประสบการณ์ ภาคสนามตามแบบ มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยก่อนการเปิด สอนในแต่ละภาคการศึกษาให้ครบทุกรายวิชา	✓	✓	✓	✓	✓
(4) จัดทำรายงานผลการดำเนินการของรายวิชาและรายงานผล การดำเนินการของประสบการณ์ภาคสนามตามแบบ มคอ.5 และ มคอ.6 ภายใน 30 วันหลังสิ้นสุดภาคการศึกษาที่เปิดสอนให้ครบ ทุกรายวิชา	✓	✓	✓	✓	✓
(5) จัดทำรายงานผลการดำเนินการของหลักสูตรตามแบบ มคอ.7 ภายใน 60 วันหลังสิ้นสุดปีการศึกษา	✓	✓	✓	✓	✓
(6) มีการทวนสอบผลสัมฤทธิ์ของนิสิต/นักศึกษาตามมาตรฐานผล การเรียนรู้ที่กำหนดใน มคอ.3 และ มคอ.4 อย่างน้อยร้อยละ 25 ของรายวิชาที่เปิดสอนในแต่ละปีการศึกษา	✓	✓	✓	✓	✓
(7) มีการพัฒนา/ปรับปรุงการจัดการเรียนการสอนกลยุทธ์การ สอนหรือการประเมินผลการเรียนรู้จากผลการประเมินการ ดำเนินงานที่รายงานใน มคอ.7 ปีที่แล้ว		✓	✓	✓	✓
(8) คณาจารย์ใหม่ (ถ้ามี) ทุกคนได้รับการปฐมนิเทศหรือ คำแนะนำด้านการจัดการเรียนการสอน	✓	✓	✓	✓	✓

ตัวบ่งชี้ผลการดำเนินงาน	ปีที่ 1	ปีที่ 2	ปีที่ 3	ปีที่ 4	ปีที่ 5
(9) คณาจารย์ประจำทุกคนได้รับการพัฒนาทางวิชาการและ/หรือวิชาชีพอย่างน้อยปีละหนึ่งครั้ง	✓	✓	✓	✓	✓
(10) จำนวนบุคลากรสนับสนุนการเรียนการสอน (ถ้ามี) ได้รับการพัฒนาวิชาการ และ/หรือวิชาชีพไม่น้อยกว่าร้อยละ 50 ต่อปี	✓	✓	✓	✓	✓
(11) ระดับความพึงพอใจของนิสิต/นักศึกษาปีสุดท้าย/บัณฑิตใหม่ที่มีต่อคุณภาพหลักสูตรเฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0				✓	✓
(12) ระดับความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิตที่มีต่อบัณฑิตใหม่เฉลี่ยไม่น้อยกว่า 3.51 จากคะแนนเต็ม 5.0					✓

## หมวดที่ 8 การประเมินและปรับปรุงหลักสูตร

### 1. การประเมินและประสิทธิผลของการสอน

#### 1.1 การประเมินกลยุทธ์การสอน

มีการประเมินกลยุทธ์การสอนโดยอาจารย์ผู้ร่วมสอนหรือระดับสาขาวิชา และในช่วงหลังการสอน กำหนดให้มีการวิเคราะห์ผลการประเมินการสอนโดยนักศึกษา การวิเคราะห์ผลการเรียนของนักศึกษา และนำผลการประเมินไปปรับปรุง อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตรรวบรวมปัญหา/ ข้อเสนอแนะ เพื่อนำไปปรับปรุง แจ้งประธานหลักสูตรและผู้สอนเพื่อนำไปปรับปรุงต่อไป.

#### 1.2 การประเมินทักษะของอาจารย์ในการใช้แผนกลยุทธ์การสอน

การประเมินโดยนักศึกษาในแต่ละรายวิชา และการสังเกตโดยผู้รับผิดชอบหลักสูตรและประธานหลักสูตรหรืออาจารย์ผู้สอนร่วม.

### 2. การประเมินหลักสูตรในภาพรวม

- 1) นักศึกษาปีสุดท้าย/ บัณฑิตใหม่
- 2) ความพึงพอใจของผู้ใช้บัณฑิต
- 3) ผู้ทรงคุณวุฒิภายนอก
- 4) สัมฤทธิ์ผลของบัณฑิต.

### 3. การประเมินผลการดำเนินงานตามรายละเอียดหลักสูตร

ต้องผ่านการประกันคุณภาพหลักสูตร และจัดการเรียนการสอนตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษา แห่งชาติ และตัวบ่งชี้ตามที่ระบุไว้ในหมวดที่ 7 ข้อ 7 รวมทั้งผ่านการประเมินการประกันคุณภาพตามเกณฑ์ ของ สกอ.

### 4. การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุง

การทบทวนผลการประเมินและวางแผนปรับปรุงหลักสูตร ดำเนินการดังนี้

- 1) อาจารย์ผู้สอนจัดทำรายงานผลการเรียนการสอนในรายวิชาที่รับผิดชอบ (มคอ.5) โดยนำผลการประเมินและข้อเสนอแนะมาวางแผนปรับปรุงกลยุทธ์การสอน
- 2) อาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร รวบรวมรายงานผลการดำเนินการสอน (มคอ.5) แล้วสรุปผลการดำเนินงานของหลักสูตรตลอดปีการศึกษา (มคอ.7)
- 3) สาขาวิชาพิจารณาทบทวนผลการดำเนินงานของหลักสูตร โดยนำสัมฤทธิ์ผลของนักศึกษารายงานผลการประเมินคุณภาพภายใน ความเห็นของผู้ใช้บัณฑิตและผู้ทรงคุณวุฒิ มาใช้ในการวางแผนปรับปรุงและดำเนินงาน เพื่อใช้ในรอบปีการศึกษาต่อไป

ภาคผนวก



ภาคผนวก ก ระเบียบ ข้อบังคับ ประกาศ มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา



ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา  
ว่าด้วย การศึกษาระดับปริญญาตรี  
พ.ศ. ๒๕๖๐

โดยที่เป็นการสมควรให้มีข้อบังคับเกี่ยวกับการศึกษาระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา เพื่อให้การจัดการศึกษาเป็นไปด้วยความเรียบร้อยสอดคล้องกับประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๘ และการผลิตบัณฑิตให้มีคุณภาพตามกรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ

อาศัยอำนาจตามความในมาตรา ๑๘ (๒) แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. ๒๕๔๗ ประกอบกับมติสภามหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา ในคราวประชุม ครั้งที่ ๙/๒๕๖๐ วันที่ ๒๑ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๐ จึงออกข้อบังคับไว้ ดังต่อไปนี้

ข้อ ๑ ข้อบังคับนี้เรียกว่า “ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา ว่าด้วยการศึกษา ระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๐”

ข้อ ๒ ข้อบังคับนี้ให้ใช้บังคับตั้งแต่วันถัดจากวันประกาศเป็นต้นไป

ข้อ ๓ ในข้อบังคับนี้

“มหาวิทยาลัย” หมายความว่า มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

“สภามหาวิทยาลัย” หมายความว่า สภามหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

“สภาวิชาการ” หมายความว่า สภาวิชาการมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

“อธิการบดี” หมายความว่า อธิการบดีมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

“นักศึกษา” หมายความว่า นักศึกษาระดับปริญญาตรีของมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา ทั้งประเภทการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

ข้อ ๔ ให้อธิการบดีรักษาการตามข้อบังคับนี้ และให้มีอำนาจในการออกประกาศ หรือคำสั่ง เพื่อปฏิบัติการให้เป็นไปตามข้อบังคับนี้ ในกรณีที่มีปัญหาอันเกิดจากการปฏิบัติตามข้อบังคับนี้ ให้อธิการบดี มีอำนาจวินิจฉัยชี้ขาด

## หมวด ๑

### บททั่วไป

ข้อ ๕ ข้อบังคับมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา ว่าด้วยการศึกษาระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๖๐ นี้ ให้ใช้กับนักศึกษาที่เข้าศึกษาตั้งแต่ปีการศึกษา ๒๕๖๐ เป็นต้นไป

ข้อ ๖ จำนวนคุณวุฒิและคุณสมบัติของอาจารย์ ให้เป็นไปตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง เกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับปริญญาตรี พ.ศ. ๒๕๕๘ และประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง แนวทางการบริหารเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๕๘

## หมวด ๒

### การจัดการศึกษา

ข้อ ๗ ระบบการจัดการศึกษา ใช้ระบบทวิภาค โดยหนึ่งปีการศึกษาแบ่งออกเป็นสองภาค การศึกษาปกติ หนึ่งภาคการศึกษาปกติมีระยะเวลาศึกษาไม่น้อยกว่า ๑๕ สัปดาห์ มหาวิทยาลัยอาจเปิดการศึกษา ภาคฤดูร้อน ซึ่งกำหนดระยะเวลาและจำนวนหน่วยกิต ให้มีสัดส่วนเทียบเคียงกันได้กับการศึกษาภาคปกติ

การจัดการศึกษามีสามลักษณะ ดังนี้

(๑) การจัดการศึกษาภาคปกติ เป็นการจัดการศึกษาในเวลาราชการ หลักสูตรสาขาวิชาใด มีรายวิชาที่จำเป็นต้องเปิดสอนในภาคการศึกษาฤดูร้อน เพื่อการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ การฝึกงานหรือ การฝึกภาคสนาม กรณีศึกษาหรือเป็นไปเพื่อประโยชน์ของนักศึกษา การบริหารจัดการรายวิชาให้ถือเสมือนว่าเป็นส่วนหนึ่งของภาคการศึกษาปกติ

(๒) การจัดการศึกษาภาคพิเศษ เป็นการจัดการศึกษานอกเวลาราชการ

(๓) การจัดการศึกษาลักษณะอื่นๆ เป็นการจัดการศึกษาที่มีความยืดหยุ่นในการกำหนด จุดมุ่งหมาย รูปแบบการจัดการศึกษา การวัดและประเมินผล ซึ่งเป็นเงื่อนไขสำคัญของการจัดการศึกษาและ การสำเร็จการศึกษา โดยเนื้อหาหลักสูตรจะต้องมีความเหมาะสมสอดคล้องกับสภาพปัญหาและความต้องการของ บุคคลแต่ละกลุ่ม ทั้งนี้ โดยการอนุมัติของสภามหาวิทยาลัยตามคำแนะนำของสภาวิชาการ และให้ทำเป็นประกาศ มหาวิทยาลัย

ข้อ ๘ การคิดหน่วยกิต

(๑) รายวิชาภาคฤดูร้อน ที่ใช้เวลาบรรยายหรืออภิปรายปัญหาไม่น้อยกว่า ๑๕ ชั่วโมง ต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

(๒) รายวิชาภาคปฏิบัติ ที่ใช้เวลาฝึกหรือทดลองไม่น้อยกว่า ๓๐ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

(๓) การฝึกงานหรือการฝึกภาคสนาม ที่ใช้เวลาฝึกไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

(๔) การทำโครงการหรือกิจกรรมการเรียนรู้อื่นใดตามที่ได้รับมอบหมายที่ใช้เวลาทำโครงการหรือกิจกรรมนั้นๆ ไม่น้อยกว่า ๔๕ ชั่วโมงต่อภาคการศึกษาปกติ ให้มีค่าเท่ากับ ๑ หน่วยกิต

ข้อ ๙ จำนวนหน่วยกิตรวมและระยะเวลาการศึกษา

(๑) หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๒๐ หน่วยกิต ใช้เวลาศึกษาไม่เกินแปดปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และไม่เกินสิบสองปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

(๒) หลักสูตรปริญญาตรี (๕ ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๕๐ หน่วยกิต ใช้เวลาศึกษาไม่เกินสิบปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และไม่เกินสิบห้าปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

(๓) หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๗๒ หน่วยกิต ใช้เวลาศึกษาไม่เกินสี่ปีการศึกษา สำหรับการลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา และไม่เกินหกปีการศึกษาสำหรับการลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา

การนับระยะเวลาการศึกษาตามวรรคหนึ่ง ให้เริ่มนับตั้งแต่วันที่เปิดภาคการศึกษาแรกที่เข้าศึกษาในหลักสูตรนั้น

ข้อ ๑๐ โครงสร้างหลักสูตร ประกอบด้วยหมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมวดวิชาเฉพาะ และหมวดวิชาเลือกเสรี โดยมีสัดส่วนจำนวนหน่วยกิตของแต่ละหมวดวิชา ดังนี้

(๑) หมวดวิชาศึกษาทั่วไป หมายถึง หมวดวิชาที่เสริมสร้างความเป็นมนุษย์ที่สมบูรณ์ ให้มีความรอบรู้อย่างกว้างขวาง เข้าใจ และเห็นคุณค่าของตนเอง ผู้อื่น สังคม ศิลปวัฒนธรรม และธรรมชาติ ใส่ใจต่อความเปลี่ยนแปลงของสรรพสิ่ง พัฒนาตนเองอย่างต่อเนื่อง ดำเนินชีวิตอย่างมีคุณธรรม พร้อมให้ความช่วยเหลือเพื่อนมนุษย์ และเป็นพลเมืองที่มีคุณค่าของสังคมไทยและสังคมโลก มหาวิทยาลัยอาจจัดวิชาศึกษาทั่วไปในลักษณะจำแนกเป็นรายวิชาหรือลักษณะบูรณาการใดๆ ก็ได้ โดยผสมผสานเนื้อหาวิชาที่ครอบคลุมสาระของกลุ่มวิชาสังคมศาสตร์ มนุษยศาสตร์ ภาษา และกลุ่มวิชาวิทยาศาสตร์กับคณิตศาสตร์ ในสัดส่วนที่เหมาะสม เพื่อให้บรรลุวัตถุประสงค์ของหมวดวิชาศึกษาทั่วไป โดยให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต

การจัดวิชาศึกษาทั่วไปสำหรับหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) อาจได้รับการยกเว้น รายวิชาที่ได้ศึกษามาแล้วในระดับประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงหรือระดับอนุปริญญา ทั้งนี้ จำนวนหน่วยกิตของรายวิชาที่ได้รับการยกเว้นดังกล่าว เมื่อนับรวมกับรายวิชาที่จะศึกษาเพิ่มเติมในหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ต้องไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต

(๒) หมวดวิชาเฉพาะ หมายถึง วิชาแกน วิชาเฉพาะด้าน วิชาพื้นฐานวิชาชีพและวิชาชีพ ที่มุ่งหมายให้ผู้เรียนมีความรู้ ความเข้าใจ และปฏิบัติงานได้ โดยให้มีจำนวนหน่วยกิตรวม ดังนี้

(๒.๑) หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) ทางวิชาการ ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวมไม่น้อยกว่า ๗๒ หน่วยกิต



(๒.๒) หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) ทางวิชาชีพหรือปฏิบัติการ ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวมไม่น้อยกว่า ๗๒ หน่วยกิต โดยต้องเรียนวิชาทางปฏิบัติการตามที่มาตรฐานวิชาชีพกำหนด หากไม่มีมาตรฐานวิชาชีพกำหนดต้องเรียนวิชาทางปฏิบัติการไม่น้อยกว่า ๓๖ หน่วยกิต และทางทฤษฎี ไม่น้อยกว่า ๒๔ หน่วยกิต

(๒.๓) หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวมไม่น้อยกว่า ๔๒ หน่วยกิต ในจำนวนนั้นต้องเป็นวิชาทางทฤษฎีไม่น้อยกว่า ๑๘ หน่วยกิต

(๒.๔) หลักสูตรปริญญาตรี (๕ ปี) ให้มีจำนวนหน่วยกิตหมวดวิชาเฉพาะรวมไม่น้อยกว่า ๘๐ หน่วยกิต

มหาวิทยาลัยอาจจัดหมวดวิชาเฉพาะในลักษณะวิชาเอกเดี่ยว วิชาเอกคู่ หรือวิชาเอกและวิชาโทก็ได้ โดยวิชาเอกต้องมีจำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต และวิชาโทต้องมีจำนวนหน่วยกิตไม่น้อยกว่า ๑๕ หน่วยกิต ในกรณีจัดหลักสูตรแบบวิชาเอกคู่ต้องเพิ่มจำนวนหน่วยกิตของวิชาเอกอีกไม่น้อยกว่า ๓๐ หน่วยกิต และให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๑๕๐ หน่วยกิต

(๓) หมวดวิชาเลือกเสรี หมายถึง วิชาที่มุ่งให้ผู้เรียนมีความรู้ความเข้าใจตามที่ตนเองถนัด หรือสนใจ โดยเปิดโอกาสให้ผู้เรียนเลือกเรียนรายวิชาใดๆ ในหลักสูตรระดับปริญญาตรี โดยให้มีจำนวนหน่วยกิตรวมไม่น้อยกว่า ๖ หน่วยกิต

มหาวิทยาลัยอาจยกเว้นหรือเทียบโอนหน่วยกิตรายวิชาในทุกหมวดวิชาให้กับนักศึกษาที่มีความรู้ความสามารถที่สามารถวัดมาตรฐานได้

### หมวด ๓ การรับเข้าศึกษา

ข้อ ๑๑ คุณสมบัติของผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษา

(๑) เป็นผู้สำเร็จการศึกษาชั้นมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่าขึ้นไป เว้นแต่หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) จะต้องสำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญา (๓ ปี) หรือเทียบเท่า ประกาศนียบัตรวิชาชีพชั้นสูงหรือเทียบเท่าในสาขาวิชาที่ตรงหรือสัมพันธ์กับสาขาวิชาที่จะเข้าศึกษา หรือประกาศนียบัตรอื่นๆ ที่เทียบเท่าขึ้นไป ที่สภามหาวิทยาลัยรับรอง สำหรับนักศึกษาต่างชาติต้องสำเร็จการศึกษาเทียบได้ในระดับเดียวกัน

(๒) ไม่เป็นโรคติดต่อร้ายแรง โรคที่สังคมรังเกียจ หรือโรคสำคัญที่เป็นอุปสรรคต่อการศึกษาร่างกายและจิตใจ

(๓) มีคุณสมบัติอย่างอื่นตามประกาศที่อธิการบดีกำหนดโดยความเห็นชอบของสภามหาวิทยาลัย  
การรับเข้าศึกษาในกรณีนอกเหนือจากที่กำหนดเป็นคุณสมบัติไว้ตาม (๑) ให้เสนอ สภามหาวิทยาลัยอนุมัติเป็นการเฉพาะราย

ข้อ ๑๒ การสอบคัดเลือกและการคัดเลือกเป็นนักศึกษา

(๑) มหาวิทยาลัยอาจสอบคัดเลือกหรือคัดเลือกผู้สมัครเข้าเป็นนักศึกษาจากผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่าตามประกาศและรายละเอียดที่มหาวิทยาลัยกำหนด หรือให้เป็นไปตามระเบียบการคัดเลือกเพื่อเข้าศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาของสำนักงานคณะกรรมการการอุดมศึกษา

(๒) มหาวิทยาลัยอาจสอบคัดเลือกหรือคัดเลือกผู้สำเร็จการศึกษาระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่า หรือผู้ที่ได้รับปริญญา เตรีหรือเทียบเท่าเข้าเป็นนักศึกษาเพื่อศึกษาระดับปริญญาตรีตามประกาศหรือรายละเอียดที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๑๓ นักศึกษา แบ่งออกเป็นสามประเภท ดังนี้

(๑) นักศึกษาภาคปกติ เป็นนักศึกษาที่มีคุณสมบัติตามข้อ ๑๑ ซึ่งมหาวิทยาลัยรับเข้าศึกษาในหลักสูตรปริญญาตรีที่ลงทะเบียนเรียนในเวลาราชการ

(๒) นักศึกษาภาคพิเศษ เป็นนักศึกษาที่มีคุณสมบัติตามข้อ ๑๑ ซึ่งมหาวิทยาลัยรับเข้าศึกษาในหลักสูตรปริญญาตรีที่ลงทะเบียนเรียนนอกเวลาราชการ

(๓) นักศึกษาสวทบ เป็นนักศึกษาระดับปริญญาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่นที่มหาวิทยาลัยรับให้ลงทะเบียนเรียนสวทบ หรือการทำวิจัย รวมทั้งการแลกเปลี่ยนหรือความตกลงร่วมมือทางวิชาการกับสถาบันอุดมศึกษาอื่น

ข้อ ๑๔ การรับย้ายนักศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น

(๑) มหาวิทยาลัยอาจพิจารณารับย้ายนักศึกษาระดับปริญญาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่นที่สภามหาวิทยาลัยรับรอง และ

(๒) มหาวิทยาลัยจะพิจารณารับย้าย โดยความเห็นชอบของคณะ และ

(๓) คุณสมบัติของนักศึกษาที่จะได้รับการพิจารณารับย้าย

(๓.๑) มีคุณสมบัติครบถ้วนตามข้อ ๑๑ และได้ศึกษาในสถาบันอุดมศึกษาเดิมมาก่อนแล้วไม่น้อยกว่าหนึ่งปีการศึกษา

(๓.๒) มีผลการเรียนจากสถาบันอุดมศึกษาเดิมโดยมีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่น้อยกว่า ๒.๐๐

(๓.๓) มีระยะเวลาที่ต้องศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยอีกไม่น้อยกว่า ๑ ปีการศึกษา สำหรับการนับระยะเวลาการศึกษาตลอดหลักสูตรให้รวมเวลาเรียนจากสถาบันอุดมศึกษาเดิมด้วย

ข้อ ๑๕ การย้ายสาขาวิชาของนักศึกษา ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ ดังนี้

(๑) ต้องเป็นผู้เคยลงทะเบียนเรียนมาแล้วไม่น้อยกว่าสองภาคการศึกษาปกติ และไม่เกินสี่ภาคการศึกษาปกติ และต้องได้รับคะแนนเฉลี่ยสะสมไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐ ในภาคการศึกษาที่ยื่นคำร้องขอย้ายสาขาวิชา

(๒) ยังมีสถานภาพการเป็นนักศึกษาอยู่ และต้องไม่ค้างชำระค่าธรรมเนียมการศึกษา

(๓) ต้องได้รับความเห็นชอบจากอาจารย์ที่ปรึกษา ประธานสาขาวิชา และคณบดีในคณะเดิม และต้องได้รับการอนุมัติจากประธานสาขาวิชาและคณบดีในคณะใหม่ตามลำดับ

(๔) การขอย้ายสาขาวิชาในภาคเรียนใด เมื่อได้รับอนุมัติจะมีผลบังคับในภาคเรียนถัดไป

นักศึกษาสามารถขอย้ายสาขาวิชาได้ไม่เกินหนึ่งครั้ง และการขอย้ายสาขาวิชาไม่อาจใช้เป็นเหตุในการยื่นคำร้องขอลงทะเบียนเรียนเกินหน่วยกิตตามที่กำหนดในข้อ ๑๖

#### หมวด ๔

#### การลงทะเบียน

ข้อ ๑๖ การลงทะเบียนเรียนของนักศึกษา

(๑) นักศึกษาประเภทลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา ให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่น้อยกว่า ๙ หน่วยกิต และไม่เกิน ๒๒ หน่วยกิต ในแต่ละภาคการศึกษาปกติ

(๒) นักศึกษาประเภทลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา ให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๙ หน่วยกิต ในแต่ละภาคการศึกษาปกติ

การลงทะเบียนเรียนในภาคฤดูร้อน ให้ลงทะเบียนเรียนได้ไม่เกิน ๙ หน่วยกิต

มหาวิทยาลัยอาจกำหนดการลงทะเบียนเรียนที่มีจำนวนหน่วยกิตแตกต่างไปจากเกณฑ์ข้างต้น ก็อาจทำได้ โดยต้องไม่กระทบกระเทือนต่อมาตรฐานและคุณภาพการศึกษา และต้องเรียนให้ครบตามจำนวนหน่วยกิตตามที่ระบุไว้ในหลักสูตร ทั้งนี้ ให้เป็นไปตามประกาศที่มหาวิทยาลัยกำหนด

ข้อ ๑๗ การลงทะเบียนเรียนรายวิชาในแต่ละภาคการศึกษา ให้มีอาจารย์ที่ปรึกษา เป็นผู้ให้คำปรึกษาแนะนำและแนะแนวการศึกษาตามแผนการศึกษา โดยถือข้อปฏิบัติในการลงทะเบียนเรียน ดังนี้

(๑) การลงทะเบียนเรียนรายวิชา ให้ดำเนินการตามประกาศของมหาวิทยาลัย การลงทะเบียนเรียนหลังวันที่มหาวิทยาลัยกำหนด จะต้องชำระค่าธรรมเนียมตามระเบียบของมหาวิทยาลัย

(๒) การถอนการลงทะเบียนเรียน ให้กระทำได้ภายในระยะเวลาเพิ่ม-ถอนรายวิชาเท่านั้น การถอนรายวิชาจะไม่บันทึกผลการลงทะเบียนในใบรายงานผลการศึกษา

(๓) การยกเลิกรายวิชา ให้กระทำภายหลังครบกำหนดระยะเวลาเพิ่ม-ถอน แต่ต้องดำเนินการให้เสร็จสิ้นก่อนสอบปลายภาคอย่างน้อยสองสัปดาห์

(๔) ในกรณีที่มีความจำเป็น มหาวิทยาลัยอาจประกาศงดการเรียนการสอน หรือจำกัดจำนวนนักศึกษาที่ลงทะเบียนในรายวิชาใดรายวิชาหนึ่งได้

(๕) การลงทะเบียนที่ผิดเงื่อนไข ให้ถือว่าการลงทะเบียนนั้นเป็นโมฆะ

(๖) การลงทะเบียนรายวิชาจะสมบูรณ์เมื่อได้ชำระค่าธรรมเนียมการศึกษาต่างๆ แล้ว

(๗) ในกรณีมีโครงการแลกเปลี่ยนนักศึกษาระหว่างสถาบันอุดมศึกษา หรือมีข้อตกลงเฉพาะรายมหาวิทยาลัยอาจพิจารณาอนุมัติให้นักศึกษาลงทะเบียนเรียนรายวิชาที่เปิดสอนในสถาบันอุดมศึกษาอื่นแทน



การลงทะเบียนเรียนในมหาวิทยาลัยทั้งหมดหรือบางส่วนได้ หรืออาจพิจารณาอนุมัติให้ลงทะเบียนรายวิชาที่เปิดสอนในมหาวิทยาลัย โดยชำระค่าธรรมเนียมการศึกษาตามที่กำหนดไว้ในประกาศมหาวิทยาลัยก็ได้

### หมวด ๕ การวัดและประเมินผลการศึกษา

ข้อ ๑๘ ให้มีการประเมินผลการเรียนในรายวิชาต่างๆ ตามหลักสูตร ดังนี้

(๑) ระบบค่าระดับคะแนน แบ่งเป็นแปดระดับ

ระดับคะแนน	ความหมายของผลการเรียน	ค่าระดับคะแนน
A	ดีเยี่ยม (excellent)	๔.๐
B+	ดีมาก (very good)	๓.๕
B	ดี (good)	๓.๐
C+	ดีพอใช้ (fairly good)	๒.๕
C	พอใช้ (fair)	๒.๐
D+	อ่อน (poor)	๑.๕
D	อ่อนมาก (very poor)	๑.๐
F	ตก (fail)	๐.๐

ระบบนี้ใช้สำหรับการประเมินผลการเรียนในรายวิชาที่เรียนตามหลักสูตรและนับหน่วยกิตในการสำเร็จการศึกษา ค่าระดับคะแนนที่ถือว่าสอบได้ตามระบบนี้ ต้องไม่ต่ำกว่า “D” ถ้านักศึกษาได้ค่าระดับคะแนน “F” ต้องลงทะเบียนเรียนใหม่จนกว่าจะสอบได้ ยกเว้นวิชาเลือก หากได้ค่าระดับคะแนน “F” สามารถเปลี่ยนไปลงทะเบียนและเรียนรายวิชาอื่นแทนได้

ส่วนการประเมินรายวิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ถ้าได้ค่าระดับคะแนนต่ำกว่า “C” ถือว่าสอบตก นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนเรียนใหม่

(๒) ระบบไม่มีค่าระดับคะแนน กำหนดสัญลักษณ์การประเมิน ดังนี้

ระดับการประเมิน	ความหมายของผลการประเมิน
S (Satisfactory)	เป็นที่พอใจ
U (Unsatisfactory)	ไม่เป็นที่พอใจ

ระบบนี้ใช้สำหรับการประเมินผลรายวิชาที่หลักสูตรกำหนดให้เรียนเพิ่ม ตามข้อกำหนดเฉพาะและรายวิชาที่สภามหาวิทยาลัยกำหนดให้เรียนเพิ่ม รายวิชาที่ได้ผลการประเมินเป็น “U” นักศึกษาจะต้องลงทะเบียนและเรียนใหม่จนกว่าจะผ่านเกณฑ์การประเมิน

(๓) สัญลักษณ์อื่นๆ โดยไม่มีค่าระดับคะแนนและไม่ต้องนับหน่วยกิตเป็นตัวหารเฉลี่ย มีดังนี้

(๓.๑) Au (Audit) หมายถึง การร่วมฟัง ใช้สำหรับการบันทึกกรณี ดังนี้

(๓.๑.๑) สำหรับการลงทะเบียนเพื่อร่วมฟัง โดยไม่นับหน่วยกิต

(๓.๑.๒) การปรับผลการเรียนของรายวิชาที่ลงทะเบียนเรียนผิดเงื่อนไขตามหลักสูตร

เช่น การลงทะเบียนเรียนผิดลำดับวิชาในกลุ่มบุพวิชา



(๓.๒) W (Withdraw) หมายถึง การยกเลิกวิชาเรียน ใช้สำหรับการบันทึกกรณี ดังนี้

(๓.๒.๑) นักศึกษาได้รับอนุมัติให้ยกเลิกรายวิชาเรียนเมื่อพ้นกำหนดเพิ่ม-ถอน ก่อนกำหนดสอบปลายภาคไม่น้อยกว่าสองสัปดาห์

(๓.๒.๒) นักศึกษาถูกสั่งให้พักการเรียนหลังจากลงทะเบียนเรียนในภาคเรียนนั้นแล้ว

(๓.๒.๓) รายวิชาเลือกที่ได้รับการอนุมัติให้ไปเรียนวิชาอื่นแทน

(๓.๓) I (Incomplete) หมายถึง การรอมผล ผู้สอนใช้สำหรับบันทึกการประเมินผลการเรียน ที่ไม่สมบูรณ์ในรายวิชาที่นักศึกษามีงานบางส่วนในรายวิชานั้นยังไม่สมบูรณ์เมื่อสิ้นภาคเรียน หรือขาดสอบ นักศึกษาที่ได้ “I” ต้องดำเนินการขอรับการประเมิน เพื่อเปลี่ยนระดับคะแนนให้เสร็จสิ้นภายในภาคเรียนถัดไป หากเกินกำหนดให้ผู้สอนประเมินค่าระดับคะแนนตามคะแนนที่มีอยู่เมื่อสิ้นภาคเรียนดังกล่าว และส่งไปยัง สาขาวิชาหรือภาควิชา แล้วแต่กรณี

(๓.๔) Re (Regrade) หมายถึง การเรียนซ้ำ ใช้สำหรับการลงทะเบียนเรียนซ้ำ นักศึกษาอาจ ลงทะเบียนเรียนซ้ำในรายวิชาที่มีผลการเรียนค่าระดับคะแนนที่ถือว่าสอบได้ เพื่อปรับค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม โดยให้นับหน่วยกิตและค่าระดับคะแนนเฉลี่ยในครั้งที่มีผลการเรียนดีที่สุด ส่วนผลการเรียนในครั้งอื่นให้ผลการเรียนเป็น “Re”

(๓.๕) P (Pass) หมายถึง ผ่าน ใช้สำหรับรายวิชาที่ได้รับการยกเว้นการเรียน

ข้อ ๑๙ การมีสิทธิสอบปลายภาคเรียน ต้องอยู่ในเกณฑ์ ดังนี้

(๑) มีเวลาเรียนในรายวิชานั้นๆ ไม่น้อยกว่าร้อยละ ๘๐ ของเวลาเรียนทั้งหมด

(๒) ในกรณีที่มีเวลาเรียนในรายวิชาใดน้อยกว่าร้อยละ ๘๐ แต่ไม่ต่ำกว่าร้อยละ ๖๐ ให้อยู่ในดุลยพินิจของคณะกรรมการวิชาการประจำคณะที่จะอนุญาตให้มีสิทธิสอบ

(๓) ในกรณีที่มีเวลาเรียนในรายวิชาใดน้อยกว่าร้อยละ ๖๐ จะไม่มีสิทธิสอบในรายวิชานั้น

(๔) ผู้ไม่มีสิทธิสอบปลายภาคจะได้รับผลการเรียนเป็น “F”

ข้อ ๒๐ การหาระดับคะแนนเฉลี่ย

(๑) ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยประจำภาคเรียนและค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม ให้คิดเป็นเลขทศนิยมสองตำแหน่งโดยไม่ปิดเศษ สำหรับรายวิชาที่มีผลการเรียน “I” ยังไม่นำหน่วยกิตมารวมเป็นตัวหารเฉลี่ย

(๒) กรณีสอบตก ต้องลงทะเบียนเรียนซ้ำหรือเปลี่ยนไปเรียนวิชาอื่นในรายวิชาเลือก โดยให้นับหน่วยกิตที่สอบตกเป็นตัวหารเฉลี่ยด้วย

(๓) กรณีที่นักศึกษาลงทะเบียนเรียนซ้ำกับวิชาที่สอบได้แล้ว หรือเรียนรายวิชาที่ระบุไว้ในหลักสูตรเทียบเท่า ให้นับหน่วยกิตและค่าระดับคะแนนเฉลี่ยในครั้งที่มีผลการเรียนดีที่สุด ส่วนผลการเรียนในครั้งอื่นให้ผลการเรียนเป็น “Re” โดยไม่ต้องนับหน่วยกิตเป็นตัวหารเฉลี่ย

## หมวด ๒

### การเทียบโอนผลการเรียน

ข้อ ๒๑ การเทียบโอนผลการเรียนสามารถเทียบโอนผลการเรียนได้ทั้งจากการศึกษาในระบบ การศึกษานอกระบบ และการศึกษาตามอัธยาศัย

การขอเทียบโอนผลการเรียนรายวิชาระดับปริญญาตรี ต้องเป็นผู้สำเร็จการศึกษาระดับมัธยมศึกษาตอนปลาย หรือเทียบเท่าขึ้นไป

ข้อ ๒๒ การเทียบโอนผลการเรียนแบ่งออกเป็นสามลักษณะ ดังนี้

(๑) การโอนผลการเรียนเป็นการนำหน่วยกิตและค่าระดับคะแนนของรายวิชาที่เคยศึกษาจากหลักสูตรของมหาวิทยาลัยมาใช้ โดยไม่ต้องศึกษารายวิชานั้นอีก

(๒) การยกเว้นการเรียนเป็นการนำหน่วยกิตของรายวิชาจากหลักสูตรของสถาบันอุดมศึกษาอื่นที่เคยศึกษามาแล้วซึ่งมีเนื้อหาสาระความยากง่ายเทียบได้ไม่น้อยกว่าสามในสี่ของรายวิชาในหลักสูตรของมหาวิทยาลัยและอยู่ในระดับเดียวกันมาใช้ โดยไม่ต้องศึกษารายวิชานั้นอีก

(๓) การประเมินเทียบความรู้และประสบการณ์ เป็นการนำความรู้และประสบการณ์จากการศึกษานอกระบบ การศึกษาตามอัธยาศัย การฝึกอบรม หรือประสบการณ์การทำงาน มาขอประเมินเทียบกับรายวิชาในหลักสูตรของมหาวิทยาลัย เพื่อขอยกเว้นไม่ต้องเรียนรายวิชานั้นอีก

ข้อ ๒๓ รายวิชาที่จะนำมาโอนผลการเรียน หรือยกเว้นการเรียน ต้องสอบได้หรือเคยศึกษามาแล้วไม่เกินสิบปีนับถึงวันที่เข้าศึกษา โดยเริ่มนับจากวันที่สำเร็จการศึกษา หรือภาคเรียนสุดท้ายที่มีผลการเรียนถึงวันที่เข้าศึกษาในมหาวิทยาลัย แล้วแต่กรณี

ผู้สำเร็จการศึกษาในระดับปริญญาตรีมาแล้ว และเข้าศึกษาในระดับปริญญาตรีอีกให้ยกเว้นการเรียนรายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไปทั้งหมด โดยไม่นำเงื่อนไขตามวรรคแรกมาพิจารณา ทั้งนี้ ให้นำหน่วยกิตหมวดวิชาศึกษาทั่วไปรวมในเกณฑ์การสำเร็จการศึกษา โดยไม่ต้องบันทึกผลการเรียนเป็นรายวิชา

ข้อ ๒๔ ผู้มีสิทธิได้รับโอนผลการเรียน ได้แก่ ผู้ที่ศึกษาหรือเคยศึกษาในมหาวิทยาลัย และมีคุณสมบัติข้อใดข้อหนึ่ง ดังนี้

(๑) เป็นผู้ที่ยังไม่สำเร็จการศึกษาและพ้นสภาพการเป็นนักศึกษาแล้วกลับเข้ามาศึกษาใหม่

(๒) เป็นผู้ที่เปลี่ยนสภาพจากการศึกษา จากนักศึกษาภาคปกติเป็นภาคพิเศษ หรือนักศึกษาภาคพิเศษเป็นภาคปกติ

(๓) เป็นผู้ที่สำเร็จการศึกษาแล้วและกลับเข้ามาศึกษาใหม่ในระดับปริญญาตรี

(๔) คุณสมบัติอื่นๆ ตามที่มหาวิทยาลัยกำหนดโดยความเห็นชอบของสภามหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๕ การโอนผลการเรียนตามข้อ ๒๒ มีเงื่อนไข ดังนี้

(๑) นักศึกษามีสิทธิโอนผลการเรียนได้ทั้งหมดหรือบางส่วน และจำนวนหน่วยกิตที่ได้รับการโอนรวมแล้วต้องไม่เกินสามในสี่ของหลักสูตร และเมื่อได้รับการโอนผลการเรียนแล้วต้องมีเวลาศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่าหนึ่งปีการศึกษา

(๒) การโอนผลการเรียนให้ได้รับค่าระดับคะแนนเดิม

ข้อ ๒๖ ผู้มีสิทธิได้รับยกเว้นการเรียน ได้แก่

(๑) ผู้ที่สำเร็จการศึกษาหรือเคยศึกษาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่นเข้ามาศึกษาในมหาวิทยาลัย

(๒) ผู้ที่ย้ายมาจากสถาบันอุดมศึกษาอื่น

ข้อ ๒๗ การยกเว้นการเรียนตามข้อ ๒๖ มีเงื่อนไข ดังนี้

(๑) เป็นรายวิชาในหลักสูตรระดับอุดมศึกษา หรือเทียบเท่าในหลักสูตรที่มหาวิทยาลัยรับรอง

(๒) เป็นรายวิชาที่มีเนื้อหาสาระครอบคลุมไม่น้อยกว่าสามในสี่ของรายวิชาที่ขอเทียบ

(๓) เป็นรายวิชาที่สอบได้ไม่ต่ำกว่าระดับคะแนน "C" หรือค่าระดับคะแนน ๒.๐๐

หรือเทียบเท่า

(๔) จำนวนหน่วยกิตที่ขอยกเว้น ต้องไม่เกินสามในสี่ของจำนวนหน่วยกิตรวมของหลักสูตร

ที่รับยกเว้น

(๕) รายวิชาที่ขอยกเว้นจากต่างสถาบันอุดมศึกษาจะไม่นำมาคำนวณค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม รายวิชาที่ได้รับการยกเว้นให้บันทึกไว้ในระเบียนการเรียนของนักศึกษา โดยใช้อักษรย่อ "P"

ข้อ ๒๘ นักศึกษาผู้ขอโอนผลการเรียนหรือยกเว้นการเรียนรายวิชา ต้องดำเนินการให้เสร็จสิ้น ภายในปีการศึกษาแรกเมื่อเข้าศึกษาในมหาวิทยาลัย

ข้อ ๒๙ การนับจำนวนภาคการศึกษาของผู้ที่ได้รับการโอนผลการเรียน หรือยกเว้นการเรียน รายวิชา ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ ดังนี้

(๑) นักศึกษาประเภทลงทะเบียนเต็มเวลา ให้นับจำนวนหน่วยกิต ๒๒ หน่วยกิต เป็นหนึ่งภาคการศึกษา หากหน่วยกิตที่เหลือเกิน ๑๑ หน่วยกิต ให้นับเป็นหนึ่งภาคการศึกษา

(๒) นักศึกษาประเภทลงทะเบียนไม่เต็มเวลา ให้นับจำนวนหน่วยกิต ๙ หน่วยกิต เป็นหนึ่งภาคการศึกษา หากหน่วยกิตที่เหลือเกิน ๔ หน่วยกิต ให้นับเป็นหนึ่งภาคการศึกษา

ข้อ ๓๐ การยกเว้นผลการเรียน โดยการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่การศึกษา ในระบบ ให้เป็นไปตามหลักเกณฑ์ ดังนี้

(๑) นักศึกษาผู้มีสิทธิเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่การศึกษาในระบบ ต้องมีความรู้ พื้นฐานระดับมัธยมศึกษาตอนปลายหรือเทียบเท่าขึ้นไป สำหรับการขอยกเว้นการเรียนระดับปริญญาตรี



(๒) การเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่การศึกษาในระบบมหาวิทยาลัย ต้องกำหนดวิธีการประเมินเพื่อการเทียบโอนความรู้ในแต่ละรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาและเกณฑ์การตัดสินของการประเมินในแต่ละวิธีให้เป็นไปตามที่มหาวิทยาลัยกำหนด โดยความเห็นชอบของสภามหาวิทยาลัย

(๓) ผลการประเมินจะต้องเทียบได้ไม่ต่ำกว่าระดับคะแนน “C” หรือค่าระดับคะแนน ๒.๐๐ หรือเทียบเท่าสำหรับรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาระดับปริญญาตรี จึงจะให้จำนวนหน่วยกิตของรายวิชา แต่จะไม่ให้ค่าระดับคะแนน และไม่มีการนำมาคิดคะแนนผลการเรียน หรือคำนวณค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม

(๔) การบันทึกผลการเรียนให้บันทึกตามวิธีการประเมิน เช่น การทดสอบมาตรฐาน (standardized tests) ให้บันทึก “CS” (credits from standardized tests) การทดสอบที่ไม่ใช่การทดสอบมาตรฐาน (non-standardized tests) ให้บันทึก “CE” (credits from exam) การประเมินการศึกษาหรืออบรมที่จัดโดยหน่วยงานอื่นที่ไม่ใช่สถาบันอุดมศึกษา (evaluation of non-sponsored training) ให้บันทึก “CT” (credits from training) และการเสนอแฟ้มสะสมผลงาน (portfolio) ให้บันทึก “CP” (credits from portfolio) เป็นต้น

(๕) การเทียบรายวิชาหรือกลุ่มรายวิชาจากการศึกษานอกระบบหรือการศึกษาตามอัธยาศัยให้เทียบหน่วยกิตรวมกันได้ไม่เกินสามในสี่ของจำนวนหน่วยกิตรวมของหลักสูตรระดับปริญญาตรีที่ขอเทียบ ทั้งนี้ ให้นำรวมจำนวนหน่วยกิตที่ขอเทียบโอนในลักษณะอื่นๆ ด้วย

(๖) นักศึกษาที่ขอเทียบโอนจะต้องใช้เวลาศึกษาอยู่ในมหาวิทยาลัยอย่างน้อยหนึ่งปีการศึกษา

(๗) นักศึกษาที่ได้รับการเทียบโอนความรู้และประสบการณ์เข้าสู่การศึกษาในระบบไม่มีสิทธิได้รับปริญญาเกียรตินิยม

ข้อ ๓๑ ในกรณีที่มีมหาวิทยาลัยเปิดสาขาวิชาใหม่ จะเทียบโอนหรือขอย้ายสาขาวิชาเข้าศึกษาได้ไม่เกินกว่าชั้นปีและภาคการศึกษาที่ได้รับอนุญาตให้มีนักศึกษาเรียนอยู่ตามหลักสูตรที่ได้รับความเห็นชอบแล้ว

ข้อ ๓๒ การเทียบโอนผลการเรียน ต้องชำระค่าธรรมเนียมตามระเบียบของมหาวิทยาลัย

ข้อ ๓๓ ผู้ได้รับการโอนผลการเรียนมีสิทธิที่จะได้รับปริญญาเกียรตินิยม ทั้งนี้ เป็นไปตามเงื่อนไขของมหาวิทยาลัยว่าด้วยคุณสมบัติผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีที่ได้รับเกียรตินิยม แต่ผู้ที่ได้รับการยกเว้นการเรียนไม่มีสิทธิได้รับปริญญาเกียรตินิยม

#### หมวด ๗

#### การสำเร็จการศึกษา

ข้อ ๓๔ การขอสำเร็จการศึกษา ให้นักศึกษาที่คาดว่าจะสำเร็จการศึกษาตามที่หลักสูตรกำหนด ดำเนินการแจ้งขอสำเร็จการศึกษาตามขั้นตอนที่มหาวิทยาลัยประกาศกำหนด

ข้อ ๓๕ ระยะเวลาสำเร็จการศึกษา นักศึกษาจะสำเร็จการศึกษาได้ต้องมีระยะเวลาศึกษา ดังนี้

(๑) หลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี)

(๑.๑) การลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อนหกภาคการศึกษาปกติ และใช้เวลาศึกษาไม่เกินแปดปีการศึกษา

(๑.๒) การลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อนสิบสี่ภาคการศึกษาปกติ และใช้เวลาศึกษาไม่เกินสิบสองปีการศึกษา

(๒) หลักสูตรปริญญาตรี (๕ ปี)

(๒.๑) การลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อนแปดภาคการศึกษาปกติ และใช้เวลาศึกษาไม่เกินสิบปีการศึกษา

(๒.๒) การลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อนสิบเจ็ดภาคการศึกษาปกติ และใช้เวลาศึกษาไม่เกินสิบห้าปีการศึกษา

(๓) หลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง)

(๓.๑) การลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อนสี่ภาคการศึกษาปกติ และใช้เวลาศึกษาไม่เกินสี่ปีการศึกษา

(๓.๒) การลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา สำเร็จการศึกษาได้ไม่ก่อนแปดภาคการศึกษาปกติ และใช้เวลาศึกษาไม่เกินหกปีการศึกษา

การนับเวลาการศึกษาตามวรรคหนึ่ง ให้นับจากภาคการศึกษาแรกที่รับเข้าศึกษาในหลักสูตรนั้น รวมภาคการศึกษาที่มีการพักการเรียนด้วย

ข้อ ๓๖ ผู้สำเร็จการศึกษาตามหลักสูตร ต้องมีคุณสมบัติครบถ้วน ดังนี้

(๑) เป็นผู้มีความดี จริยธรรม วัฒนธรรม ความประพฤติดีอันเป็นเกียรติและศักดิ์ของนักศึกษา และไม่เคยได้รับโทษทางจรรยาบรรณที่ไม่ให้สำเร็จการศึกษาตามข้อบังคับของมหาวิทยาลัย

(๒) สอบได้รายวิชาต่างๆ และปฏิบัติตามเงื่อนไขครบตามหลักสูตร

(๓) ได้ระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตลอดหลักสูตร ไม่ต่ำกว่า ๒.๐๐

(๔) มีระยะเวลาเรียน และสภาพการเป็นนักศึกษาตามข้อ ๓๕

(๕) ไม่ค้างค่าธรรมเนียมการศึกษาหรือเงินอื่นๆ ตามที่มหาวิทยาลัยเรียกเก็บ

(๖) ต้องผ่านการทดสอบความรู้ภาษาอังกฤษตามแบบทดสอบมาตรฐานระดับอุดมศึกษาที่มหาวิทยาลัยกำหนดหรือผ่านการทดสอบวัดสมรรถภาพทางภาษาอังกฤษ (English Proficiency) หรือมาตรฐานอื่นที่มหาวิทยาลัยรับรอง

ข้อ ๓๗ ผู้สำเร็จการศึกษาระดับปริญญาตรีจะได้รับเกียรตินิยม ต้องมีคุณสมบัติดังนี้

(๑) เป็นผู้สำเร็จการศึกษาตามข้อบังคับนี้ สำหรับผู้ที่ได้รับปริญญาตรีเกียรตินิยมอันดับหนึ่ง ต้องได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๓.๖๐ ขึ้นไป และสำหรับผู้ที่ได้รับปริญญาตรีเกียรตินิยมอันดับสอง ต้องได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมตั้งแต่ ๓.๒๕ แต่ไม่ถึง ๓.๖๐

(๒) ระดับปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ต้องได้รับค่าคะแนนเฉลี่ยสะสมจากระดับอนุปริญญาหรือเทียบเท่าไม่น้อยกว่า ๓.๖๐ และเรียนครบหลักสูตรโดยได้รับค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมจากการศึกษา

ในมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า ๓.๖๐ จะได้รับเกียรติคุณอันดับหนึ่ง ในกรณีที่สอบได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสม จากสถาบันเดิมและมหาวิทยาลัยไม่น้อยกว่า ๓.๒๕ แต่ไม่ถึง ๓.๖๐ จะได้รับเกียรติคุณอันดับสอง

(๓) สอบได้ในรายวิชาใดๆ ไม่ต่ำกว่า “C” เว้นแต่ในกรณีที่สอบได้ค่าระดับคะแนนเฉลี่ย ๓.๖๐ ขึ้นไป แต่มีบางรายวิชาได้ค่าระดับคะแนน “D+” หรือ “D” ให้ได้รับเกียรติคุณอันดับสอง

(๔) ไม่เคยลงทะเบียนเรียนซ้ำ (Re) หรือได้ผลการเรียนเป็น “U”

(๕) นักศึกษาที่มีการยกเว้นการเรียนจากสถาบันอุดมศึกษาอื่นและการเทียบโอนความรู้ และประสบการณ์เข้าสู่การศึกษาในระบบไม่มีสิทธิได้รับเกียรติคุณ

(๖) นักศึกษาหลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) ที่ลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา ต้องใช้ระยะเวลาการศึกษา ไม่เกินแปดภาคการศึกษาปกติ หรือกรณีลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา ต้องใช้ระยะเวลาการศึกษาไม่เกินสิบสี่ภาค การศึกษาปกติ

นักศึกษหลักสูตรปริญญาตรี (๕ ปี) ที่ลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา ต้องใช้ระยะเวลาการศึกษา ไม่เกินสิบภาคการศึกษาปกติ หรือกรณีลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา ต้องใช้ระยะเวลาการศึกษาไม่เกินสิบเจ็ดภาค การศึกษาปกติ

นักศึกษหลักสูตรปริญญาตรี (ต่อเนื่อง) ที่ลงทะเบียนเรียนเต็มเวลา ต้องใช้ระยะเวลา การศึกษาไม่เกินสี่ภาคการศึกษาปกติ หรือกรณีลงทะเบียนเรียนไม่เต็มเวลา ต้องใช้ระยะเวลาการศึกษาไม่เกินแปด ภาคการศึกษาปกติ

#### หมวด ๘

#### การพ้นสภาพ

ข้อ ๓๘ นักศึกษาจะพ้นสภาพนักศึกษาโดยเหตุ ดังนี้

(๑) ตาย

(๒) ลาออก และได้รับอนุมัติจากมหาวิทยาลัยแล้ว

(๓) ย้ายไปเป็นนักศึกษาสถาบันการศึกษาอื่น

(๔) ไม่มาลงทะเบียนให้เสร็จสิ้นภายในเวลาที่มหาวิทยาลัยกำหนด และมีได้ลาพักการศึกษา ภายใน ๙๐ วัน นับจากวันเปิดภาคการศึกษาปกติ เมื่อมีเหตุผลอันสมควร อธิการบดีอาจอนุมัติให้นักศึกษา ที่พ้นสภาพกลับเข้ามาเป็นนักศึกษาใหม่ได้ โดยชำระค่าธรรมเนียมการรักษาสภาพนักศึกษา แต่ต้องขอคืนสภาพ นักศึกษาภายใน ๒ ปี นับจากวันที่พ้นสภาพนักศึกษา ทั้งนี้ การอนุมัติดังกล่าวให้นักศึกษาต้องมีระยะเวลาการศึกษา ไม่เกินกำหนดตามข้อ ๓๕

(๕) ถูกให้ออกหรือถูกไล่ออกจากการเป็นนักศึกษาตามระเบียบมหาวิทยาลัย ว่าด้วยวินัย นักศึกษา

(๖) เนื่องมาจากการประเมินผลการศึกษามีค่าระดับคะแนนสะสมเฉลี่ยต่ำกว่าเกณฑ์ ที่กำหนด ดังนี้



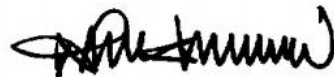
(๖.๑) การลงทะเบียนเรียนแบบเต็มเวลา เมื่อมีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๕๐ เมื่อสิ้นภาคการศึกษาที่ ๒ ของปีการศึกษาแรก และมีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๘๐ เมื่อสิ้นภาคการศึกษาที่ ๒ ของทุกปีการศึกษาถัดไป

(๖.๒) การลงทะเบียนเรียนแบบไม่เต็มเวลา กรณีหลักสูตรปริญญาตรีต่อเนื่อง เมื่อมีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๘๐ เมื่อสิ้นภาคการศึกษาที่ ๔ กรณีหลักสูตรปริญญาตรี (๔ ปี) เมื่อมีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๘๐ เมื่อสิ้นภาคการศึกษาที่ ๗ กรณีหลักสูตรปริญญาตรี (๕ ปี) เมื่อมีค่าระดับคะแนนเฉลี่ยสะสมต่ำกว่า ๑.๘๐ เมื่อสิ้นภาคการศึกษาที่ ๙

(๖.๓) ใช้ระยะเวลาการศึกษาเกินกำหนดตามข้อ ๓๕

(๗) ใช้หลักฐานเท็จหรือปลอม หรือแจ้งความเท็จ หรือปกปิดความจริงที่ใช้ในการพิจารณารับเข้าเป็นนักศึกษา ซึ่งมหาวิทยาลัยจะดำเนินการถอนออกรายวิชาและผลการเรียนที่เคยได้รับทั้งหมด

ประกาศ ณ วันที่ ๒๑ กันยายน พ.ศ. ๒๕๖๐



(รองศาสตราจารย์ ดร.ศิริโรจน์ ผลพันธิน)

นายกสภามหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

ภาคผนวก ข คำอธิบายรหัสวิชา ประกาศการกำหนดรหัสประจำวิชา





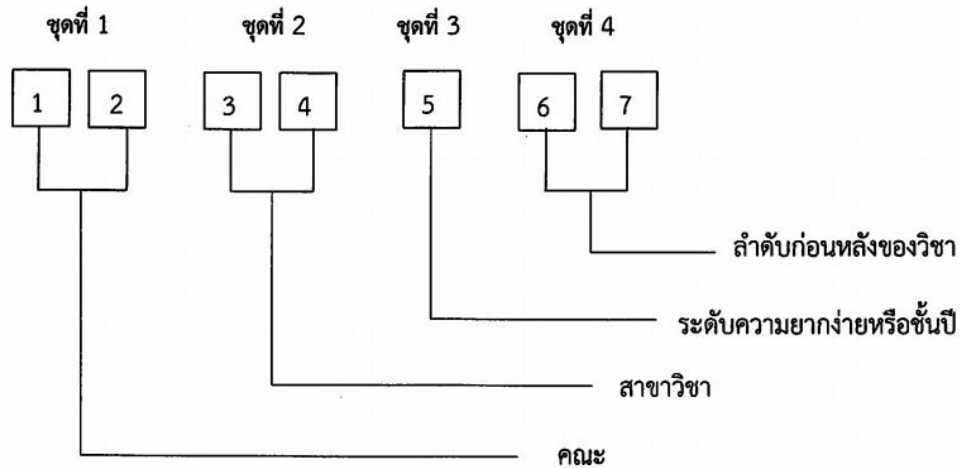
ประกาศมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

เรื่อง การกำหนดรหัสประจำวิชา พ.ศ.2564

ตามที่มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยาดำเนินการพัฒนาหลักสูตร ตามรอบระยะเวลาของหลักสูตร เพื่อให้การจัดการศึกษาเป็นไปตามวัตถุประสงค์และสอดคล้องกับประกาศคณะกรรมการอุดมศึกษา เรื่อง แนวทางการบริหารเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา พ.ศ.2558 จึงเห็นสมควรกำหนดรหัสประจำวิชา พ.ศ. 2564 ให้มีความเหมาะสม

ฉะนั้นอาศัยอำนาจตามความในมาตรา 27 และ 31 แห่งพระราชบัญญัติมหาวิทยาลัยราชภัฏ พ.ศ. 2547 ประกอบกับมติของคณะกรรมการที่ประชุมคณบดีและรองคณบดีฝ่ายวิชาการในการประชุม ครั้งที่ 3/2564 วันอังคารที่ 23 มีนาคม พ.ศ. 2564 และมติของคณะกรรมการอำนวยการมหาวิทยาลัย ครั้งที่ 3/2563 วันที่ พฤศจิกายนที่ 8 เมษายน พ.ศ. 2564 จึงออกประกาศการกำหนดรหัสประจำวิชา พ.ศ. 2564 ดังต่อไปนี้

รหัสประจำวิชาของมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา ประกอบด้วย



ความหมายของรหัสประจำวิชา

ชุดที่ 1 ประกอบด้วย ตัวอักษร หลักที่ 1, 2 หมายถึง คณะ โดยกำหนดให้

- ED แทนคณะครุศาสตร์
- HU แทนคณะมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์
- MS แทนคณะวิทยาการจัดการ
- SC แทนคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี
- ET แทนคณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม
- MU แทนวิทยาลัยการดนตรี
- GD แทนบัณฑิตวิทยาลัย

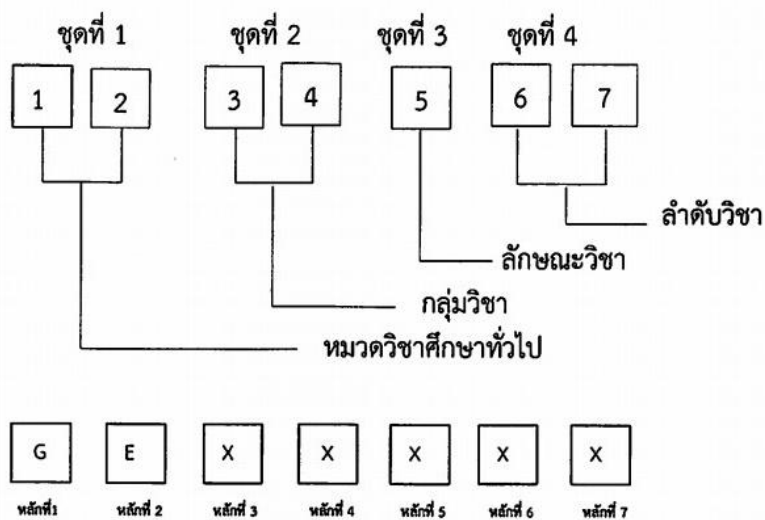
ชุดที่ 2 ประกอบด้วย หลักที่ 3, 4 หมายถึง สาขาวิชา

ชุดที่ 3 ประกอบด้วย หลักที่ 5 หมายถึง ระดับความยากง่ายหรือชั้นปี โดยกำหนดให้

- 1 แทนระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 1
- 2 แทนระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 2
- 3 แทนระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 3
- 4 แทนระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 4
- 5 แทนระดับปริญญาตรี ชั้นปีที่ 5
- 6 แทนระดับประกาศนียบัตรบัณฑิต
- 7 แทนระดับประกาศนียบัตรบัณฑิตชั้นสูง
- 8 แทนระดับปริญญาโท
- 9 แทนระดับปริญญาเอก

ชุดที่ 4 ประกอบด้วย หลักที่ 6, 7 หมายถึง ลำดับก่อนหลังของวิชา

สำหรับรหัสประจำวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไปประกอบด้วย



ความหมายของรหัสประจำวิชา

ชุดที่ 1 ประกอบด้วย ตัวอักษร หลักที่ 1, 2 หมายถึง รายวิชาในหมวดวิชาศึกษาทั่วไป โดยกำหนดให้

GE แทนรายวิชาศึกษาทั่วไป

ชุดที่ 2 ประกอบด้วย หลักที่ 3, 4 หมายถึง เลขประจำกลุ่มวิชา  
โดยกำหนดให้

- 01 แทนกลุ่มวิชาศาสตร์พระราชาและวิถีแห่งสังคม
- 02 แทนกลุ่มวิชาภาษาและเทคโนโลยีทางการสื่อสาร
- 03 แทนกลุ่มวิชาคุณภาพชีวิตและคุณค่าความเป็นมนุษย์
- 04 แทนกลุ่มวิชาศิลปะแห่งการจัดการและการเป็นผู้ประกอบการ
- 05 แทนกลุ่มวิชาศาสตร์แห่งการคิดและการสร้างสรรค์นวัตกรรม

ชุดที่ 3 ประกอบด้วย หลักที่ 5 หมายถึง เลขประจำลักษณะวิชา  
โดยกำหนดให้

- 1 แทนวิชาบังคับ
- 2 แทนวิชาเลือก

ชุดที่ 4 ประกอบด้วย หลักที่ 6 , 7 หมายถึง ลำดับวิชา

หลักเกณฑ์นี้ให้ใช้กับการพัฒนาหลักสูตรของมหาวิทยาลัย ตั้งแต่ปีการศึกษา 2564 เป็นต้นไป

ประกาศ ณ วันที่ 27 เดือน เมษายน พ.ศ. 2564



(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เมตต์ กำคำ)  
รองอธิการบดี ปฏิบัติราชการแทนอธิการบดี

ภาคผนวก ค ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ผู้รับผิดชอบหลักสูตร

**ชื่อ-สกุล** นางณัฐกิตติ์ เหมทานนท์  
**ตำแหน่งทางวิชาการ** ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (คหกรรมศาสตร์)  
**สังกัด** สาขาวิชาการประกอบและบริการอาหาร  
คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม  
มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

#### ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2550 ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน)  
มหาวิทยาลัยรามคำแหง  
พ.ศ. 2530 ครุศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)  
วิทยาลัยครูสวนดุสิต

**สาขาที่เชี่ยวชาญ** อาหารและโภชนาการ อาหารบำบัดโรค ขนมอบ แต่งหน้าเค้กและขนม

#### ผลงานทางวิชาการ

##### หนังสือ

ณัฐกิตติ์ เหมทานนท์.(2564). *โภชนศาสตร์*. กรุงเทพฯ: บริษัท สหธรรมิก จำกัด.

#### ประสบการณ์การสอน

1. วิชาโภชนาการ
2. วิชาขนมอบ
3. วิชาเครื่องดื่ม
4. วิชาอาหารเพื่อสุขภาพ
5. วิชาสัมมนาทางอาหาร
6. วิชาแต่งหน้าเค้กและขนม
7. วิชาอาหารบำบัดโรค
8. วิชาแผนงานพิเศษทางอาหาร
9. วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการเป็นผู้ประกอบการอาหาร

#### ภาระงานสอนที่จะมีในหลักสูตรนี้

1. วิชาโภชนศาสตร์
2. วิชาโภชนศาสตร์ครอบครัว

3. วิชาเบเกอรี่
4. วิชาเครื่องดื่ม
5. วิชาโครงการพิเศษทางการประกอบและบริการอาหาร
6. วิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการประกอบและบริการอาหาร
7. วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการประกอบและบริการอาหาร
8. วิชาเตรียมสหกิจศึกษาทางการประกอบและบริการอาหาร
9. วิชาสหกิจศึกษาทางการประกอบและบริการอาหาร

**ชื่อ-นามสกุล** นางสาวชนัญรักดิ์ สุวรรณวัฒน์  
**ตำแหน่งทางวิชาการ** ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (บริหารธุรกิจ)  
**สังกัด** สาขาวิชาการประกอบและบริการอาหาร  
คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม  
มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

#### ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2550 บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต (บริหารธุรกิจ)  
มหาวิทยาลัยกรุงเทพ  
พ.ศ. 2542 ศิลปศาสตรบัณฑิต (บริหารธุรกิจ)  
สถาบันราชภัฏสวนดุสิต

#### สาขาที่เชี่ยวชาญ

การบริหารธุรกิจ การตลาด การจัดการ การตลาดระหว่างประเทศ  
การตลาดเพื่องานบริการ พฤติกรรมผู้บริโภค การวิจัยตลาด  
การเขียนแผนธุรกิจ ภาษาไทยเพื่อธุรกิจ หลักการประกอบธุรกิจฮาลาล

#### ผลงานทางวิชาการ

##### หนังสือ

ชนัญรักดิ์ สุวรรณวัฒน์.(2564). *ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจฮาลาล ฉบับปรับปรุง*.  
กรุงเทพฯ. บริษัท สหธรรมิก จำกัด.  
ชนัญรักดิ์ สุวรรณวัฒน์.(2560). *ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจฮาลาล*. กรุงเทพฯ.  
บริษัท สหธรรมิก จำกัด.

##### บทความวิจัย

ชนัญรักดิ์ สุวรรณวัฒน์.(2560). การศึกษาความรู้ความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลของชุมชน  
บริเวณโดยรอบ มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา เพื่อรองรับเข้าสู่ประชาคมอาเซียน.  
*วารสารสารสนเทศ สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ* : มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จ  
เจ้าพระยา. ปีที่ 16 ฉบับที่ 1 (มกราคม-มิถุนายน 2560) หน้า 99-112.

#### ประสบการณ์ในการสอน

1. วิชาการจัดการธุรกิจอาหาร
2. วิชาการสัมมนาทางอาหาร

3. วิชาหลักการตลาด
4. วิชาการตลาดระหว่างประเทศ
5. วิชาหลักการบริการ
6. วิชาเศรษฐศาสตร์ทั่วไป
7. วิชาพฤติกรรมผู้บริโภค
8. วิชาการวิจัยธุรกิจ
9. วิชาการวิจัยเพื่อพัฒนาธุรกิจอิสลาม
10. วิชาทฤษฎีการประกอบธุรกิจฮาลาล
11. วิชาการตลาดเพื่ออาเซียน
12. วิชาเทคโนโลยีการอาหารสำหรับผลิตภัณฑ์ฮาลาล
13. วิชาธุรกิจฮาลาลและการบริการ
14. วิชาแผนงานพิเศษทางอาหาร
15. วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการเป็นผู้ประกอบการอาหาร
16. วิชาศิลปะการใช้ภาษาเพื่อการท่องเที่ยว (ภาษาไทยสำหรับชาวต่างชาติ)
17. วิชาการพัฒนาบุคลิกภาพเพื่อการประกอบอาชีพ (ภาษาไทยสำหรับชาวต่างชาติ)
18. วิชาภาษาไทยเพื่อธุรกิจ (ภาษาไทยสำหรับชาวต่างชาติ)

### **ภาระงานสอนที่จะมีในหลักสูตรนี้**

1. วิชาการประกอบธุรกิจอาหาร
2. วิชาการตลาดและการขายสำหรับธุรกิจอาหารและบริการ
3. วิชาปฏิบัติการร้านอาหาร
4. วิชาธุรกิจอาหารฮาลาล
5. วิชาการตลาดอาหารออนไลน์
6. การประกอบธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศ
7. วิชาสัมมนาและระเบียบวิธีวิจัยทางการประกอบและบริการอาหาร
8. วิชาโครงการพิเศษทางการประกอบและบริการอาหาร
9. วิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการประกอบและบริการอาหาร
10. วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการประกอบและบริการอาหาร
11. วิชาเตรียมสหกิจศึกษาทางการประกอบและบริการอาหาร
12. วิชาสหกิจศึกษาทางการประกอบและบริการอาหาร



**ชื่อ-สกุล** นางวิชชума เตชะสิริวิชัย  
**ตำแหน่งทางวิชาการ** อาจารย์  
**สังกัด** สาขาวิชาการประกอบและบริการอาหาร  
คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม  
มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

#### ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2558 ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (พัฒนคหเศรษฐศาสตร์)  
มหาวิทยาลัยรามคำแหง  
พ.ศ. 2545 คหกรรมศาสตรบัณฑิต (การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร)  
สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้

**สาขาที่เชี่ยวชาญ** อาหารไทย อาหารว่าง บริการอาหารและเครื่องดื่ม

#### ผลงานทางวิชาการ

##### บทความวิจัย

วิชชума เตชะสิริวิชัย.(2563).การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารว่างพลังงานต่ำสำหรับผู้สูงอายุ. *วารสารวิจัยราชภัฏธนบุรี รัชใช้สังคม* : มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี. ปีที่ 6 ฉบับที่ 2 (กรกฎาคม-ธันวาคม 2563) หน้า 43-62.

วิชชума เตชะสิริวิชัย.(2562).การพัฒนาตำรับข้าวตูเสริมงาขี้ม่อน. *วารสารวิจัยราชภัฏธนบุรี รัชใช้สังคม* : มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี. ปีที่ 5 ฉบับที่ 1 (มกราคม-มิถุนายน 2562) หน้า 24-36.

##### ประสบการณ์การสอน

1. วิชาอาหารไทย
2. วิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
3. วิชาอาหารว่าง
4. วิชาขนมปังและพาย
5. วิชาการออกแบบประสบการณ์การรับประทานอาหาร
6. วิชาผลิตอาหารเพื่อการค้า
7. วิชาแผนงานพิเศษทางอาหาร
8. วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการเป็นผู้ประกอบการอาหาร

### ภาระงานสอนที่จะมีในหลักสูตรนี้

1. วิชาอาหารไทย
2. วิชาอาหารว่าง
3. วิชาโภชนบำบัด
4. วิชาการจัดการบริการงานเลี้ยง
5. วิชาอาหารจานด่วนและตามสั่ง
6. วิชาโครงการพิเศษทางการประกอบและบริการอาหาร
7. วิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการประกอบและบริการอาหาร
8. วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านทางการประกอบและบริการอาหาร
9. วิชาเตรียมสหกิจศึกษาทางการประกอบและบริการอาหาร
10. วิชาสหกิจศึกษาทางการประกอบและบริการอาหาร

ชื่อ-สกุล	ขวัญฤทัย สุนทรธรรมรัตน์
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์
สังกัด	สาขาวิชาการประกอบและบริการอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

#### ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2555	วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
พ.ศ. 2551	วิทยาศาสตร์บัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สาขาที่เชี่ยวชาญ	ขนมไทย อาหารนานาชาติ หลักการประกอบอาหาร
------------------	---

#### ผลงานทางวิชาการ

##### บทความวิจัย

ขวัญฤทัย สุนทรธรรมรัตน์ และสุทธิพันธุ์ แดงใจ. (2561). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนม น้ำดอกไม้งอกของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านเกาะไทย ตำบลปาสเซา อำเภอมะนัง จังหวัดอุตรดิตถ์. วารสารวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์, ปี 2561 ฉบับที่ 2 หน้า 93-103.

#### ประสบการณ์การสอน

1. วิชาหลักการประกอบอาหาร
2. วิชาอาหารนานาชาติ
3. วิชาขนมไทย
4. วิชาผลิตอาหารเพื่อการค้า
5. วิชาพฤติกรรมผู้บริโภค
6. วิชาขนมปังและพาย
7. วิชาแผนงานพิเศษทางอาหาร
8. วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการเป็นผู้ประกอบการอาหาร

### ภาระงานสอนที่จะมีในหลักสูตรนี้

1. วิชาหลักการประกอบอาหาร
2. วิชาขนมไทย
3. วิชาขนมไทยร่วมสมัย
4. วิชาอาหารนานาชาติ
5. วิชาโครงการพิเศษทางการประกอบและบริการอาหาร
6. วิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการประกอบและบริการอาหาร
7. วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการประกอบและบริการอาหาร
8. วิชาเตรียมสหกิจศึกษาทางการประกอบและบริการอาหาร
9. วิชาสหกิจศึกษาทางการประกอบและบริการอาหาร

**ชื่อ-นามสกุล** นางสาวปรีดีอร เพ็ชรใหญ่  
**ตำแหน่งทางวิชาการ** อาจารย์  
**สังกัด** สาขาวิชาการประกอบและบริการอาหาร  
คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม  
มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

#### ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2555 วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  
พ.ศ. 2546 คหกรรมศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)  
สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้

#### สาขาที่เชี่ยวชาญ

อุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร อาหารมังสวิรัต  
อาหารประจำภาค

#### ผลงานทางวิชาการ

##### บทความวิจัย

ปรีดีอร เพ็ชรใหญ่.(2564). การใช้ถั่วงอกและฟองเต้าหู้ทดแทนเนื้อหมูในผลิตภัณฑ์สาकुไส้หมู.วารสาร  
วิทยาลัยดุสิตธานี ปีที่ 15 ฉบับที่ 2 (พฤษภาคม-สิงหาคม 2564) หน้า 395-409.

#### ประสบการณ์สอน

1. วิชาการจัดการเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร
2. วิชาอาหารมังสวิรัต
3. วิชาอาหารภาคกลาง
4. วิชาอาหารประจำภาค
5. วิชาผลิตอาหารเพื่อการค้า
6. วิชาพฤติกรรมผู้บริโภค
7. วิชาสัมมนาคหกรรม
8. วิชาแผนงานพิเศษทางอาหาร
9. วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการเป็นผู้ประกอบการอาหาร

### ภาระงานสอนที่จะมีในหลักสูตรนี้

1. วิชาอุปกรณ์และเครื่องมือในการประกอบอาหาร
2. วิชาอาหารท้องถิ่น
3. วิชาอาหารมังสวิรัต
4. วิชาโภชนบำบัด
5. วิชาโครงการพิเศษทางการประกอบและบริการอาหาร
6. วิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการประกอบและบริการอาหาร
7. วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านทางการประกอบและบริการอาหาร
8. วิชาเตรียมสหกิจศึกษาทางการประกอบและบริการอาหาร
9. วิชาสหกิจศึกษาทางการประกอบและบริการอาหาร

ภาคผนวก ง ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร

**ชื่อ-สกุล** นางณัฐกิตติ์ เหมทานนท์  
**ตำแหน่งทางวิชาการ** ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (คหกรรมศาสตร์)  
**สังกัด** สาขาวิชาการประกอบและบริการอาหาร  
คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม  
มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

#### ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2550 ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน)  
มหาวิทยาลัยรามคำแหง  
พ.ศ. 2530 ครุศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)  
วิทยาลัยครูสวนดุสิต

**สาขาที่เชี่ยวชาญ** อาหารและโภชนาการ อาหารบำบัดโรค ขนมอบ แต่งหน้าเค้กและขนม

#### ผลงานทางวิชาการ

##### หนังสือ

ณัฐกิตติ์ เหมทานนท์.(2564). *โภชนศาสตร์*. กรุงเทพฯ: บริษัท สหธรรมิก จำกัด.

#### ประสบการณ์การสอน

1. วิชาโภชนาการ
2. วิชาขนมอบ
3. วิชาเครื่องดื่ม
4. วิชาอาหารเพื่อสุขภาพ
5. วิชาสัมมนาทางอาหาร
6. วิชาแต่งหน้าเค้กและขนม
7. วิชาอาหารบำบัดโรค
8. วิชาแผนงานพิเศษทางอาหาร
9. วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการเป็นผู้ประกอบการอาหาร

#### ภาระงานสอนที่จะมีในหลักสูตรนี้

1. วิชาโภชนศาสตร์
2. วิชาโภชนศาสตร์ครอบครัว



3. วิชาเบเกอรี่
4. วิชาเครื่องดื่ม
5. วิชาโครงการพิเศษทางการประกอบและบริการอาหาร
6. วิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการประกอบและบริการอาหาร
7. วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการประกอบและบริการอาหาร
8. วิชาเตรียมสหกิจศึกษาทางการประกอบและบริการอาหาร
9. วิชาสหกิจศึกษาทางการประกอบและบริการอาหาร

**ชื่อ-นามสกุล** นางสาวชนัญรักษ์ สุวรรณวัฒน์  
**ตำแหน่งทางวิชาการ** ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (บริหารธุรกิจ)  
**สังกัด** สาขาวิชาการประกอบและบริการอาหาร  
คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม  
มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

#### ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2550 บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต (บริหารธุรกิจ)  
มหาวิทยาลัยกรุงเทพ  
พ.ศ. 2542 ศิลปศาสตรบัณฑิต (บริหารธุรกิจ)  
สถาบันราชภัฏสวนดุสิต

#### สาขาที่เชี่ยวชาญ

การบริหารธุรกิจ การตลาด การจัดการ การตลาดระหว่างประเทศ  
การตลาดเพื่องานบริการ พฤติกรรมผู้บริโภค การวิจัยตลาด  
การเขียนแผนธุรกิจ ภาษาไทยเพื่อธุรกิจ หลักการประกอบธุรกิจฮาลาล

#### ผลงานทางวิชาการ

##### หนังสือ

ชนัญรักษ์ สุวรรณวัฒน์.(2564). *ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจฮาลาล ฉบับปรับปรุง*.  
กรุงเทพฯ. บริษัท สหธรรมิก จำกัด.  
ชนัญรักษ์ สุวรรณวัฒน์.(2560). *ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจฮาลาล*. กรุงเทพฯ.  
บริษัท สหธรรมิก จำกัด.

##### บทความวิจัย

ชนัญรักษ์ สุวรรณวัฒน์.(2560). การศึกษาความรู้ความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลของชุมชน  
บริเวณโดยรอบ มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา เพื่อรองรับเข้าสู่ประชาคมอาเซียน.  
*วารสารสารสนเทศ สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ* : มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จ  
เจ้าพระยา. ปีที่ 16 ฉบับที่ 1 (มกราคม-มิถุนายน 2560) หน้า 99-112.

#### ประสบการณ์ในการสอน

1. วิชาการจัดการธุรกิจอาหาร
2. วิชาการสัมมนาทางอาหาร

3. วิชาหลักการตลาด
4. วิชาการตลาดระหว่างประเทศ
5. วิชาหลักการบริการ
6. วิชาเศรษฐศาสตร์ทั่วไป
7. วิชาพฤติกรรมผู้บริโภค
8. วิชาการวิจัยธุรกิจ
9. วิชาการวิจัยเพื่อพัฒนาธุรกิจอิสลาม
10. วิชาทฤษฎีการประกอบธุรกิจฮาลาล
11. วิชาการตลาดเพื่ออาเซียน
12. วิชาเทคโนโลยีการอาหารสำหรับผลิตภัณฑ์ฮาลาล
13. วิชาธุรกิจฮาลาลและการบริการ
14. วิชาแผนงานพิเศษทางอาหาร
15. วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการเป็นผู้ประกอบการอาหาร
16. วิชาศิลปะการใช้ภาษาเพื่อการท่องเที่ยว (ภาษาไทยสำหรับชาวต่างชาติ)
17. วิชาการพัฒนาบุคลิกภาพเพื่อการประกอบอาชีพ (ภาษาไทยสำหรับชาวต่างชาติ)
18. วิชาภาษาไทยเพื่อธุรกิจ (ภาษาไทยสำหรับชาวต่างชาติ)

### **ภาระงานสอนที่จะมีในหลักสูตรนี้**

1. วิชาการประกอบธุรกิจอาหาร
2. วิชาการตลาดและการขายสำหรับธุรกิจอาหารและบริการ
3. วิชาปฏิบัติการร้านอาหาร
4. วิชาธุรกิจอาหารฮาลาล
5. วิชาการตลาดอาหารออนไลน์
6. การประกอบธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศ
7. วิชาสัมมนาและระเบียบวิธีวิจัยทางการประกอบและบริการอาหาร
8. วิชาโครงการพิเศษทางการประกอบและบริการอาหาร
9. วิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการประกอบและบริการอาหาร
10. วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการประกอบและบริการอาหาร
11. วิชาเตรียมสหกิจศึกษาทางการประกอบและบริการอาหาร
12. วิชาสหกิจศึกษาทางการประกอบและบริการอาหาร

**ชื่อ-สกุล** นางวิชชุมา เตชะสิริวิชัย  
**ตำแหน่งทางวิชาการ** อาจารย์  
**สังกัด** สาขาวิชาการประกอบและบริการอาหาร  
คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม  
มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

#### ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2558 ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (พัฒนคหเศรษฐศาสตร์)  
มหาวิทยาลัยรามคำแหง  
พ.ศ. 2545 คหกรรมศาสตรบัณฑิต (การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร)  
สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้

**สาขาที่เชี่ยวชาญ** อาหารไทย อาหารว่าง บริการอาหารและเครื่องดื่ม

#### ผลงานทางวิชาการ

##### บทความวิจัย

วิชชุมา เตชะสิริวิชัย.(2563).การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารว่างพลังงานต่ำสำหรับผู้สูงอายุ. *วารสารวิจัยราชภัฏธนบุรี รัชใช้สังคม* : มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี. ปีที่ 6 ฉบับที่ 2 (กรกฎาคม-ธันวาคม 2563) หน้า 43-62.

วิชชุมา เตชะสิริวิชัย.(2562).การพัฒนาตำรับข้าวตูเสริมงาขี้ม่อน. *วารสารวิจัยราชภัฏธนบุรี รัชใช้สังคม* : มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี. ปีที่ 5 ฉบับที่ 1 (มกราคม-มิถุนายน 2562) หน้า 24-36.

##### ประสบการณ์การสอน

1. วิชาอาหารไทย
2. วิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
3. วิชาอาหารว่าง
4. วิชาขนมปังและพาย
5. วิชาการออกแบบประสบการณ์การรับประทานอาหาร
6. วิชาผลิตอาหารเพื่อการค้า
7. วิชาแผนงานพิเศษทางอาหาร
8. วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการเป็นผู้ประกอบการอาหาร

### ภาระงานสอนที่จะมีในหลักสูตรนี้

1. วิชาอาหารไทย
2. วิชาอาหารว่าง
3. วิชาโภชนบำบัด
4. วิชาการจัดการบริการงานเลี้ยง
5. วิชาอาหารจานด่วนและตามสั่ง
6. วิชาโครงการพิเศษทางการประกอบและบริการอาหาร
7. วิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการประกอบและบริการอาหาร
8. วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านทางการประกอบและบริการอาหาร
9. วิชาเตรียมสหกิจศึกษาทางการประกอบและบริการอาหาร
10. วิชาสหกิจศึกษาทางการประกอบและบริการอาหาร

ชื่อ-สกุล	ขวัญฤทัย สุนทรธรรมรัตน์
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์
สังกัด	สาขาวิชาการประกอบและบริการอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

#### ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2555	วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
พ.ศ. 2551	วิทยาศาสตร์บัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สาขาที่เชี่ยวชาญ                      ขนมไทย อาหารนานาชาติ หลักการประกอบอาหาร

#### ผลงานทางวิชาการ

##### บทความวิจัย

ขวัญฤทัย สุนทรธรรมรัตน์ และสุทธิพันธุ์ แดงใจ. (2561). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนม น้ำดอกไม้ออกไม้ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านเกาะไทย ตำบลปาสเซา อำเภอมะนัง จังหวัดอุตรดิตถ์. วารสารวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์, ปี 2561 ฉบับที่ 2 หน้า 93-103.

#### ประสบการณ์การสอน

1. วิชาหลักการประกอบอาหาร
2. วิชาอาหารนานาชาติ
3. วิชาขนมไทย
4. วิชาผลิตอาหารเพื่อการค้า
5. วิชาพฤติกรรมผู้บริโภค
6. วิชาขนมปังและพาย
7. วิชาแผนงานพิเศษทางอาหาร
8. วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการเป็นผู้ประกอบการอาหาร

### ภาระงานสอนที่จะมีในหลักสูตรนี้

1. วิชาหลักการประกอบอาหาร
2. วิชาขนมไทย
3. วิชาขนมไทยร่วมสมัย
4. วิชาอาหารนานาชาติ
5. วิชาโครงการพิเศษทางการประกอบและบริการอาหาร
6. วิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการประกอบและบริการอาหาร
7. วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการประกอบและบริการอาหาร
8. วิชาเตรียมสหกิจศึกษาทางการประกอบและบริการอาหาร
9. วิชาสหกิจศึกษาทางการประกอบและบริการอาหาร

**ชื่อ-นามสกุล** นางสาวปรีดีอร เพ็ชรใหญ่  
**ตำแหน่งทางวิชาการ** อาจารย์  
**สังกัด** สาขาวิชาการประกอบและบริการอาหาร  
คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม  
มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

#### ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2555 วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  
พ.ศ. 2546 คหกรรมศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)  
สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้

**สาขาที่เชี่ยวชาญ** อุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร อาหารมังสวิรัต  
อาหารประจำภาค

#### ผลงานทางวิชาการ

##### บทความวิจัย

ปรีดีอร เพ็ชรใหญ่.(2564). การใช้ถั่วงอกและฟองเต้าหู้ทดแทนเนื้อหมูในผลิตภัณฑ์สาकुไส้หมู.วารสาร  
วิทยาลัยดุสิตธานี ปีที่ 15 ฉบับที่ 2 (พฤษภาคม-สิงหาคม 2564) หน้า 395-409.

##### ประสบการณ์สอน

1. วิชาการจัดการเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร
2. วิชาอาหารมังสวิรัต
3. วิชาอาหารภาคกลาง
4. วิชาอาหารประจำภาค
5. วิชาผลิตอาหารเพื่อการค้า
6. วิชาพฤติกรรมผู้บริโภค
7. วิชาสัมมนาคหกรรม
8. วิชาแผนงานพิเศษทางอาหาร
9. วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการเป็นผู้ประกอบการอาหาร



### ภาระงานสอนที่จะมีในหลักสูตรนี้

1. วิชาอุปกรณ์และเครื่องมือในการประกอบอาหาร
2. วิชาอาหารท้องถิ่น
3. วิชาอาหารมังสวิรัต
4. วิชาโภชนบำบัด
5. วิชาโครงการพิเศษทางการประกอบและบริการอาหาร
6. วิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการประกอบและบริการอาหาร
7. วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านทางการประกอบและบริการอาหาร
8. วิชาเตรียมสหกิจศึกษาทางการประกอบและบริการอาหาร
9. วิชาสหกิจศึกษาทางการประกอบและบริการอาหาร

ภาคผนวก จ ประวัติและผลงานทางวิชาการของอาจารย์ประจำ

**ชื่อ-สกุล** นางณัฐกิตติ์ เหมทานนท์  
**ตำแหน่งทางวิชาการ** ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (คหกรรมศาสตร์)  
**สังกัด** สาขาวิชาการประกอบและบริการอาหาร  
คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม  
มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

#### ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2550 ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน)  
มหาวิทยาลัยรามคำแหง  
พ.ศ. 2530 ครุศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)  
วิทยาลัยครูสวนดุสิต

**สาขาที่เชี่ยวชาญ** อาหารและโภชนาการ อาหารบำบัดโรค ขนมอบ แต่งหน้าเค้กและขนม

#### ผลงานทางวิชาการ

##### หนังสือ

ณัฐกิตติ์ เหมทานนท์.(2564). *โภชนศาสตร์*. กรุงเทพฯ: บริษัท สหธรรมิก จำกัด.

#### ประสบการณ์การสอน

1. วิชาโภชนาการ
2. วิชาขนมอบ
3. วิชาเครื่องดื่ม
4. วิชาอาหารเพื่อสุขภาพ
5. วิชาสัมมนาทางอาหาร
6. วิชาแต่งหน้าเค้กและขนม
7. วิชาอาหารบำบัดโรค
8. วิชาแผนงานพิเศษทางอาหาร
9. วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการเป็นผู้ประกอบการอาหาร

#### ภาระงานสอนที่จะมีในหลักสูตรนี้

1. วิชาโภชนศาสตร์
2. วิชาโภชนศาสตร์ครอบครัว

3. วิชาเบเกอรี่
4. วิชาเครื่องดื่ม
5. วิชาโครงการพิเศษทางการประกอบและบริการอาหาร
6. วิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการประกอบและบริการอาหาร
7. วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการประกอบและบริการอาหาร
8. วิชาเตรียมสหกิจศึกษาทางการประกอบและบริการอาหาร
9. วิชาสหกิจศึกษาทางการประกอบและบริการอาหาร

**ชื่อ-นามสกุล** นางสาวชนัญรักษ์ สุวรรณวัฒน์  
**ตำแหน่งทางวิชาการ** ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (บริหารธุรกิจ)  
**สังกัด** สาขาวิชาการประกอบและบริการอาหาร  
คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม  
มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

#### ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2550 บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต (บริหารธุรกิจ)  
มหาวิทยาลัยกรุงเทพ  
พ.ศ. 2542 ศิลปศาสตรบัณฑิต (บริหารธุรกิจ)  
สถาบันราชภัฏสวนดุสิต

#### สาขาที่เชี่ยวชาญ

การบริหารธุรกิจ การตลาด การจัดการ การตลาดระหว่างประเทศ  
การตลาดเพื่องานบริการ พฤติกรรมผู้บริโภค การวิจัยตลาด  
การเขียนแผนธุรกิจ ภาษาไทยเพื่อธุรกิจ หลักการประกอบธุรกิจฮาลาล

#### ผลงานทางวิชาการ

##### หนังสือ

ชนัญรักษ์ สุวรรณวัฒน์.(2564). *ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจฮาลาล ฉบับปรับปรุง*.  
กรุงเทพฯ. บริษัท สหธรรมิก จำกัด.  
ชนัญรักษ์ สุวรรณวัฒน์.(2560). *ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจฮาลาล*. กรุงเทพฯ.  
บริษัท สหธรรมิก จำกัด.

##### บทความวิจัย

ชนัญรักษ์ สุวรรณวัฒน์.(2560). การศึกษาความรู้ความเข้าใจในการประกอบธุรกิจอาหารฮาลาลของชุมชน  
บริเวณโดยรอบ มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา เพื่อรองรับเข้าสู่ประชาคมอาเซียน.  
*วารสารสารสนเทศ สำนักวิทยบริการและเทคโนโลยีสารสนเทศ* : มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จ  
เจ้าพระยา. ปีที่ 16 ฉบับที่ 1 (มกราคม-มิถุนายน 2560) หน้า 99-112.

#### ประสบการณ์ในการสอน

1. วิชาการจัดการธุรกิจอาหาร
2. วิชาการสัมมนาทางอาหาร

3. วิชาหลักการตลาด
4. วิชาการตลาดระหว่างประเทศ
5. วิชาหลักการบริการ
6. วิชาเศรษฐศาสตร์ทั่วไป
7. วิชาพฤติกรรมผู้บริโภค
8. วิชาการวิจัยธุรกิจ
9. วิชาการวิจัยเพื่อพัฒนาธุรกิจอิสลาม
10. วิชาทฤษฎีการประกอบธุรกิจฮาลาล
11. วิชาการตลาดเพื่ออาเซียน
12. วิชาเทคโนโลยีการอาหารสำหรับผลิตภัณฑ์ฮาลาล
13. วิชาธุรกิจฮาลาลและการบริการ
14. วิชาแผนงานพิเศษทางอาหาร
15. วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการเป็นผู้ประกอบการอาหาร
16. วิชาศิลปะการใช้ภาษาเพื่อการท่องเที่ยว (ภาษาไทยสำหรับชาวต่างชาติ)
17. วิชาการพัฒนาบุคลิกภาพเพื่อการประกอบอาชีพ (ภาษาไทยสำหรับชาวต่างชาติ)
18. วิชาภาษาไทยเพื่อธุรกิจ (ภาษาไทยสำหรับชาวต่างชาติ)

### **ภาระงานสอนที่จะมีในหลักสูตรนี้**

1. วิชาการประกอบธุรกิจอาหาร
2. วิชาการตลาดและการขายสำหรับธุรกิจอาหารและบริการ
3. วิชาปฏิบัติการร้านอาหาร
4. วิชาธุรกิจอาหารฮาลาล
5. วิชาการตลาดอาหารออนไลน์
6. การประกอบธุรกิจร้านอาหารไทยในต่างประเทศ
7. วิชาสัมมนาและระเบียบวิธีวิจัยทางการประกอบและบริการอาหาร
8. วิชาโครงการพิเศษทางการประกอบและบริการอาหาร
9. วิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการประกอบและบริการอาหาร
10. วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการประกอบและบริการอาหาร
11. วิชาเตรียมสหกิจศึกษาทางการประกอบและบริการอาหาร
12. วิชาสหกิจศึกษาทางการประกอบและบริการอาหาร

**ชื่อ-สกุล** นางวิชชุมา เตชะสิริวิชัย  
**ตำแหน่งทางวิชาการ** อาจารย์  
**สังกัด** สาขาวิชาการประกอบและบริการอาหาร  
คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม  
มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

#### ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2558 ศิลปศาสตรมหาบัณฑิต (พัฒนคหเศรษฐศาสตร์)  
มหาวิทยาลัยรามคำแหง  
พ.ศ. 2545 คหกรรมศาสตรบัณฑิต (การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร)  
สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้

**สาขาที่เชี่ยวชาญ** อาหารไทย อาหารว่าง บริการอาหารและเครื่องดื่ม

#### ผลงานทางวิชาการ

##### บทความวิจัย

วิชชุมา เตชะสิริวิชัย.(2563).การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารว่างพลังงานต่ำสำหรับผู้สูงอายุ. *วารสารวิจัยราชภัฏธนบุรี รัชใช้สังคม* : มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี. ปีที่ 6 ฉบับที่ 2 (กรกฎาคม-ธันวาคม 2563) หน้า 43-62.

วิชชุมา เตชะสิริวิชัย.(2562).การพัฒนาตำรับข้าวตูเสริมงาขี้ม่อน. *วารสารวิจัยราชภัฏธนบุรี รัชใช้สังคม* : มหาวิทยาลัยราชภัฏธนบุรี. ปีที่ 5 ฉบับที่ 1 (มกราคม-มิถุนายน 2562) หน้า 24-36.

##### ประสบการณ์การสอน

1. วิชาอาหารไทย
2. วิชาการบริการอาหารและเครื่องดื่ม
3. วิชาอาหารว่าง
4. วิชาขนมปังและพาย
5. วิชาการออกแบบประสบการณ์การรับประทานอาหาร
6. วิชาผลิตอาหารเพื่อการค้า
7. วิชาแผนงานพิเศษทางอาหาร
8. วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการเป็นผู้ประกอบการอาหาร

### ภาระงานสอนที่จะมีในหลักสูตรนี้

1. วิชาอาหารไทย
2. วิชาอาหารว่าง
3. วิชาโภชนบำบัด
4. วิชาการจัดการบริการงานเลี้ยง
5. วิชาอาหารจานด่วนและตามสั่ง
6. วิชาโครงการพิเศษทางการประกอบและบริการอาหาร
7. วิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการประกอบและบริการอาหาร
8. วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านทางการประกอบและบริการอาหาร
9. วิชาเตรียมสหกิจศึกษาทางการประกอบและบริการอาหาร
10. วิชาสหกิจศึกษาทางการประกอบและบริการอาหาร



ชื่อ-สกุล	ขวัญฤทัย สุนทรธรรมรัตน์
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์
สังกัด	สาขาวิชาการประกอบและบริการอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

#### ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2555	วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์
พ.ศ. 2551	วิทยาศาสตร์บัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์

สาขาที่เชี่ยวชาญ                      ขนมไทย อาหารนานาชาติ หลักการประกอบอาหาร

#### ผลงานทางวิชาการ

##### บทความวิจัย

ขวัญฤทัย สุนทรธรรมรัตน์ และสุทธิพันธุ์ แดงใจ. (2561). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนม น้ำดอกไม้ออกไม้ของกลุ่มวิสาหกิจชุมชนบ้านเกาะไทย ตำบลปาสเซา อำเภอมะนัง จังหวัดอุตรดิตถ์. วารสารวิชาการวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏอุตรดิตถ์, ปี 2561 ฉบับที่ 2 หน้า 93-103.

#### ประสบการณ์การสอน

1. วิชาหลักการประกอบอาหาร
2. วิชาอาหารนานาชาติ
3. วิชาขนมไทย
4. วิชาผลิตอาหารเพื่อการค้า
5. วิชาพฤติกรรมผู้บริโภค
6. วิชาขนมปังและพาย
7. วิชาแผนงานพิเศษทางอาหาร
8. วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการเป็นผู้ประกอบการอาหาร

### ภาระงานสอนที่จะมีในหลักสูตรนี้

1. วิชาหลักการประกอบอาหาร
2. วิชาขนมไทย
3. วิชาขนมไทยร่วมสมัย
4. วิชาอาหารนานาชาติ
5. วิชาโครงการพิเศษทางการประกอบและบริการอาหาร
6. วิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการประกอบและบริการอาหาร
7. วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการประกอบและบริการอาหาร
8. วิชาเตรียมสหกิจศึกษาทางการประกอบและบริการอาหาร
9. วิชาสหกิจศึกษาทางการประกอบและบริการอาหาร

**ชื่อ-นามสกุล** นางสาวปรีดีอร เพ็ชรใหญ่  
**ตำแหน่งทางวิชาการ** อาจารย์  
**สังกัด** สาขาวิชาการประกอบและบริการอาหาร  
คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม  
มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

#### ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2555 วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์)  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  
พ.ศ. 2546 คหกรรมศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ)  
สถาบันเทคโนโลยีราชมงคล วิทยาเขตพระนครใต้

#### สาขาที่เชี่ยวชาญ

อุปกรณ์และเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร อาหารมังสวิรัต  
อาหารประจำภาค

#### ผลงานทางวิชาการ

##### บทความวิจัย

ปรีดีอร เพ็ชรใหญ่.(2564). การใช้ถั่วงอกและฟองเต้าหู้ทดแทนเนื้อหมูในผลิตภัณฑ์สาकुไส้หมู.วารสาร  
วิทยาลัยดุสิตธานี ปีที่ 15 ฉบับที่ 2 (พฤษภาคม-สิงหาคม 2564) หน้า 395-409.

#### ประสบการณ์สอน

1. วิชาการจัดการเครื่องมือเครื่องใช้ในการประกอบอาหาร
2. วิชาอาหารมังสวิรัต
3. วิชาอาหารภาคกลาง
4. วิชาอาหารประจำภาค
5. วิชาผลิตอาหารเพื่อการค้า
6. วิชาพฤติกรรมผู้บริโภค
7. วิชาสัมมนาคหกรรม
8. วิชาแผนงานพิเศษทางอาหาร
9. วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการเป็นผู้ประกอบการอาหาร

### ภาระงานสอนที่จะมีในหลักสูตรนี้

1. วิชาอุปกรณ์และเครื่องมือในการประกอบอาหาร
2. วิชาอาหารท้องถิ่น
3. วิชาอาหารมังสวิรัต
4. วิชาโภชนบำบัด
5. วิชาโครงการพิเศษทางการประกอบและบริการอาหาร
6. วิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการประกอบและบริการอาหาร
7. วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านทางการประกอบและบริการอาหาร
8. วิชาเตรียมสหกิจศึกษาทางการประกอบและบริการอาหาร
9. วิชาสหกิจศึกษาทางการประกอบและบริการอาหาร

**ชื่อ-สกุล** นางสาวปณิตา แจ้ตนาลาว  
**ตำแหน่งทางวิชาการ** ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (บริหารธุรกิจ)  
**สังกัด** สาขาวิชานวัตกรรมการเกษตรและชีวะฟลายเซน  
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

#### ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2563 ปรัชญาดุษฐ์บัณฑิต (การจัดการโลจิสติกส์และโซ่อุปทาน)  
วิทยาลัยโลจิสติกส์และชีวะฟลายเซน มหาวิทยาลัยศรีปทุม  
พ.ศ. 2552 บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต (การเงินและการธนาคาร)  
มหาวิทยาลัยรามคำแหง  
พ.ศ. 2548 บริหารธุรกิจมหาบัณฑิต (บริหารธุรกิจ)  
มหาวิทยาลัยบูรพา  
พ.ศ. 2542 บริหารธุรกิจบัณฑิต (การเงินและการธนาคาร)  
มหาวิทยาลัยรามคำแหง

**สาขาที่เชี่ยวชาญ** บริหารธุรกิจ การเงิน โลจิสติกส์และชีวะฟลายเซน

#### ผลงานทางวิชาการ

##### บทความวิจัย

ปณิตา แจ้ตนาลาว, จารุกิตต์ ดิษสระและณัฐพงษ์ แต้มแก้ว. (2563). การจัดการโซ่อุปทานของผลิตภัณฑ์ชุมชนจากกล้วย กรณีศึกษาอำเภออุ้มทอง จังหวัดสุพรรณบุรี. *WMS Journal of Management*. มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์ ปีที่ 9 ฉบับที่ 4 (เดือนตุลาคม – ธันวาคม 2563) หน้า 98-108.

ปณิตา แจ้ตนาลาว, จักรกฤษณ์ กันตีฟอง, อมลณัฐ โชติกิจนุสรณ์ และวรพันธ์ บุญชัย (2562). แอปพลิเคชันแสดงตำแหน่งสถานที่ท่องเที่ยวจังหวัดแม่ฮ่องสอนบนระบบปฏิบัติการแอนดรอยด์. *การประชุมวิชาการระดับชาติ ไอซีทีศิลปากรวิชาการ ครั้งที่ 2 (วันที่ 7-8 ธันวาคม 2560)* กรุงเทพฯ: มหาวิทยาลัยศิลปากร, หน้า 145-154.

ปณิตา แจ้ตนาลาว. (2561). การศึกษาปัจจัยที่ส่งผลต่อยอดจัดจำหน่ายของวิสาหกิจชุมชนในอำเภออุ้มทอง จังหวัดสุพรรณบุรี. *วารสารมนุษยศาสตร์และสังคมศาสตร์ มหาวิทยาลัยราชพฤกษ์* ปีที่ 4 ฉบับที่ 1 (เดือนกุมภาพันธ์ – พฤษภาคม 2561) หน้า 80 – 90.

##### ประสบการณ์สอน

1. วิชาหลักการชีวะฟลายเซนเบื้องต้น
2. วิชาวิสาหกิจชุมชน

3. วิชาการจัดการวิสาหกิจชุมชน
4. วิชาเศรษฐศาสตร์เบื้องต้น
5. วิชาเศรษฐศาสตร์เบื้องต้น
6. วิชาการจัดการวิสาหกิจชุมชน
7. วิชาทฤษฎีองค์การและการบริหาร
8. วิชาการบริหารทรัพยากรมนุษย์ภาครัฐ
9. วิชาการฝึกประสบการณ์วิชาชีพวิชาชีพรัฐประศาสนศาสตร์
10. วิชาเทคนิคการบริหาร
11. วิชาการจัดการธุรกิจขนาดย่อม
12. วิชาการจัดซื้อในโซ่อุปทาน
13. วิชาการวิเคราะห์โครงการและการบริหารโครงการ
14. วิชาการพัฒนาบุคคลและการฝึกอบรม
15. วิชาศัลยกรรมพยาบาลในท้องถิ่น
16. วิชาการจัดการทรัพยากรโลจิสติกส์
17. วิชาการจัดการความสัมพันธ์ลูกค้า
18. วิชาการจัดการวิสาหกิจขนาดกลางและขนาดย่อม(SME)
19. วิชาการจัดการวัตถุดิบและคลังสินค้าเกษตร
20. วิชาสัมมนาทางนวัตกรรมการจัดการเกษตรและชีพฟลายเซน

### **ภาระงานสอนที่จะมีในหลักสูตรนี้**

1. วิชาการจัดการวิสาหกิจชุมชน

<b>ชื่อ-สกุล</b>	นายราชนิรันดร์ ดวงชัย
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b>	ผู้ช่วยศาสตราจารย์ (ออกแบบอุตสาหกรรมศิลป์ อนุสาขาวิชา ออกแบบผลิตภัณฑ์)
<b>สังกัด</b>	สาขาวิชาออกแบบผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา
<b>ประวัติการศึกษา</b>	
พ.ศ. 2551	ศิลปประยุกต์ศาสตรมหาบัณฑิต (ออกแบบผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม) มหาวิทยาลัยอุบลราชธานี
พ.ศ. 2546	ศิลปกรรมศาสตรบัณฑิต (จิตรกรรม) มหาวิทยาลัยขอนแก่น
<b>สาขาที่เชี่ยวชาญ</b>	คอมพิวเตอร์เพื่อการออกแบบกราฟฟิก ความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการ ประกอบธุรกิจออกแบบผลิตภัณฑ์

#### ผลงานทางวิชาการ

##### บทความวิจัย

ราชนิรันดร์ ดวงชัย, พิเชฐ มีมะแม, จักกฤษณ์ พนาลี.(2562). การออกแบบผลิตภัณฑ์ของปิ่นหนึ่งแถม  
กรณีศึกษา แขวงศิริบุญรุจี เขตธนบุรี กรุงเทพมหานคร. *วารสารก้าวทันโลกวิทยาศาสตร์* ปีที่ 19  
ฉบับที่ 2 (เดือนกรกฎาคม – ธันวาคม 2562) มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา  
หน้า 44 – 67.

##### ประสบการณ์สอน

1. วิชาคอมพิวเตอร์เพื่อการออกแบบกราฟฟิก
2. วิชาประวัติศาสตร์การออกแบบผลิตภัณฑ์
3. วิชาการร่างภาพเพื่อการออกแบบ
4. วิชาความรู้เบื้องต้นเกี่ยวกับการประกอบธุรกิจออกแบบผลิตภัณฑ์
5. วิชาออกแบบทัศนศิลป์
6. วิชาพฤติกรรมผู้บริโภคกับการออกแบบผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรม

##### ภาระงานสอนที่จะมีในหลักสูตรนี้

1. วิชาการออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหาร
2. วิชาการออกแบบตกแต่งร้านอาหาร

<b>ชื่อ-สกุล</b>	นางสาวธีราพร ปฎิเวธวิฑูร
<b>ตำแหน่งทางวิชาการ</b>	อาจารย์
<b>สังกัด</b>	สาขาวิชาการประกอบและบริการอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

#### ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2563	ปรัชญาดุษฎีบัณฑิต (การจัดการนวัตกรรมและเทคโนโลยี) มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา
พ.ศ. 2546	วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (วิทยาศาสตรและเทคโนโลยีการอาหาร) มหาวิทยาลัยเชียงใหม่
พ.ศ. 2543	วิทยาศาสตรบัณฑิต (อาหารและโภชนาการ) มหาวิทยาลัยมหิดล

<b>สาขาที่เชี่ยวชาญ</b>	วิทยาศาสตรการอาหาร จุลชีววิทยาทางอาหาร สุขากิบาลอาหาร อาหารเพื่อสุขภาพ
-------------------------	---

#### ประสบการณ์การสอน

1. วิชาทฤษฎีอาหารและหลักการประกอบอาหาร
2. วิชาโภชนศาสตร์ครอบครัว
3. วิชาโภชนศาสตร์ชุมชน
4. วิชาการสุขากิบาลและการควบคุมคุณภาพอาหาร
5. วิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหารและการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส
6. วิชาอาหารและจุลินทรีย์ที่เกี่ยวข้อง
7. วิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
8. วิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร
9. วิชาทฤษฎีอาหาร
10. วิชาจุลชีววิทยาทางอาหารทั่วไป
11. วิชาสุขากิบาลและกฎหมายอาหาร
12. วิชาอาหารเพื่อสุขภาพ
13. วิชาแผนงานพิเศษทางอาหาร
14. วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการเป็นผู้ประกอบการอาหาร



### ภาระงานสอนที่จะมีในหลักสูตรนี้

1. วิชาวิทยาศาสตร์การอาหาร
2. วิชาจุลชีววิทยาทางอาหาร
3. วิชาสุขาภิบาลและกฎหมายอาหาร
4. วิชาพิษในอาหาร
5. วิชาอาหารเพื่อสุขภาพ
6. วิชาโครงการพิเศษทางการประกอบและบริการอาหาร
7. วิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการประกอบและบริการอาหาร
8. วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการประกอบและบริการอาหาร
9. วิชาเตรียมสหกิจศึกษาทางการประกอบและบริการอาหาร
10. วิชาสหกิจศึกษาทางการประกอบและบริการอาหาร

**ชื่อ-สกุล** นางสาวนวพร หงส์พันธุ์  
**ตำแหน่งทางวิชาการ** อาจารย์  
**สังกัด** สาขาวิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร  
คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี  
มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

#### ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2554 ป.บัณฑิตวิชาชีพครู (การศึกษา) มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา  
มหาวิทยาลัยราชภัฏนครราชสีมา  
พ.ศ. 2553 วิทยาศาสตรมหาบัณฑิต (เทคโนโลยีการอาหาร)  
มหาวิทยาลัยขอนแก่น  
พ.ศ. 2550 วิทยาศาสตรบัณฑิต (เทคโนโลยีการอาหาร)  
มหาวิทยาลัยขอนแก่น

#### สาขาที่เชี่ยวชาญ

การวิจัยและพัฒนาผลิตภัณฑ์ การออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหาร เทคโนโลยี  
เครื่องดื่มและขนมหวาน การทดสอบความชอบของผู้บริโภค การวิเคราะห์  
คุณภาพอาหารโดยประสาทสัมผัส งานด้านการฝึกอบรม/ ให้คำปรึกษาด้าน  
การพัฒนาผลิตภัณฑ์ให้กับชุมชนและผู้ประกอบการ OTOP/SMEs

#### ผลงานทางวิชาการ

##### บทความวิจัย

นวพร หงส์พันธุ์, กิรติ เงินสมบัติ และอินทุพร รัตนพิบูลย์. (2562). การพัฒนาผลิตภัณฑ์ขนมอาลาวี  
จากแป้งข้าวไรซ์เบอร์รี่. *วารสารวิทยาศาสตร์บูรพา* 24 (2), หน้า 782-794.  
นวพร หงส์พันธุ์ และ บงกช ตะกรุดแจ่ม. (2561). การพัฒนาเครื่องดื่มคอร์เดียมะม่วงหาวมะนาวโห่  
(*Carissa carandas* L.) โดยใช้ซูคราโลสเป็นสารให้ความหวาน. *ในการประชุมวิชาการ  
ระดับชาติ ครั้งที่ 10 มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม ภายใต้หัวข้อ “น้อมนำศาสตร์พระราชาสู่  
การวิจัยและพัฒนาท้องถิ่น อย่างยั่งยืน”*. นครปฐม: มหาวิทยาลัยราชภัฏนครปฐม,  
หน้า 1636-1644.

##### ประสบการณ์การสอน

1. วิชาภาษาอังกฤษสำหรับผู้ประกอบการอาหารเบื้องต้น
2. วิชาภาษาอังกฤษสำหรับผู้ประกอบการอาหาร

3. วิชาเทคโนโลยีเครื่องดื่ม
4. วิชาสัมมนาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
5. วิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
6. วิชาภาษาอังกฤษสำหรับวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหาร
7. วิชาวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีการอาหารเบื้องต้น

**ภาระงานสอนที่จะมีในหลักสูตรนี้**

1. วิชาภาษาอังกฤษสำหรับการประกอบและบริการอาหาร

ชื่อ-สกุล	นางสุพัตรา ทรัพย์สินโอฬาร
ตำแหน่งทางวิชาการ	อาจารย์
สังกัด	สาขาวิชาการประกอบและบริการอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

#### ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2561	คหกรรมศาสตรมหาบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์) มหาวิทยาลัยเทคโนโลยีราชมงคลพระนคร
พ.ศ. 2553	วิทยาศาสตรบัณฑิต (คหกรรมศาสตร์ทั่วไป) มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

สาขาที่เชี่ยวชาญ	ศิลปะการออกแบบและตกแต่งอาหาร การแต่งหน้าขนม อาหารอิสลาม
------------------	---

#### ประสบการณ์การสอน

1. วิชาศิลปะการออกแบบและตกแต่งอาหาร
2. วิชาการแต่งหน้าขนม
3. วิชาอาหารอิสลาม
4. วิชาอาหารฟิวชั่น
5. วิชาแผนงานพิเศษทางอาหาร
6. วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการเป็นผู้ประกอบการอาหาร

#### ภาระงานสอนที่จะมีในหลักสูตรนี้

1. วิชาการตกแต่งอาหาร
2. วิชาอาหารอิสลาม
3. วิชาการจัดการงานครัว
4. วิชาขนมหวาน
5. วิชาโครงการพิเศษทางการประกอบและบริการอาหาร
6. วิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการประกอบและบริการอาหาร
7. วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการประกอบและบริการอาหาร
8. วิชาเตรียมสหกิจศึกษาทางการประกอบและบริการอาหาร
9. วิชาสหกิจศึกษาทางการประกอบและบริการอาหาร

**ชื่อ-สกุล** นายสุรียา อติวิทยาภรณ์  
**ตำแหน่งทางวิชาการ** อาจารย์  
**สังกัด** สาขาวิชาการประกอบและบริการอาหาร  
คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม  
มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา

#### ประวัติการศึกษา

พ.ศ. 2551 วิทยาศาสตร์มหาบัณฑิต (พัฒนาผลิตภัณฑ์อุตสาหกรรมเกษตร)  
มหาวิทยาลัยเกษตรศาสตร์  
พ.ศ. 2548 วิทยาศาสตร์บัณฑิต (เทคโนโลยีอาหาร)  
สำนักวิชาเทคโนโลยีการเกษตร มหาวิทยาลัยวลัยลักษณ์

#### สาขาที่เชี่ยวชาญ

การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร การประเมินทางประสาทสัมผัส  
การแปรรูปและถนอมอาหาร การวิจัยผู้บริโภค

#### ผลงานทางวิชาการ

##### บทความวิจัย

วงศ์ทอง เขียนวงศ์, จุฬาลักษณ์ จารุจุฑารัตน์, ชัยวัฒน์ สุวรรณอ่อน, สุรียา อติวิทยาภรณ์. (2562) ผลของการ  
ออกแบบบรรจุภัณฑ์ก๊วยกรอบทุ้งทอง กลุ่มวิสาหกิจชุมชนเกษตรอินทรีย์ทุ้งทองยั่งยืน ตำบลจระเข้  
สามพัน อำเภอกู่ทอง จังหวัดสุพรรณบุรี, *การประชุมวิชาการระดับชาติและนานาชาติด้านวิทยาการ  
จัดการ ครั้งที่ 3 ประจำปี 2562, วันที่ 5 กรกฎาคม 2562 หน้า 191-200.*

##### ประสบการณ์การสอน

1. วิชาการแปรรูปอาหาร
2. วิชาบรรจุภัณฑ์
3. วิชาการพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร
4. วิชาการแปรรูปและถนอมอาหาร
5. วิชาการประเมินคุณภาพทางประสาทสัมผัส
6. วิชาการแปรรูปและถนอมอาหาร
7. วิชาสัมมนาทางอาหาร
8. วิชาแผนงานพิเศษทางอาหาร
9. วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการเป็นผู้ประกอบการอาหาร

### ภาระงานสอนที่จะมีในหลักสูตรนี้

1. วิชาการพัฒนาสูตรอาหารและเครื่องดื่ม
2. วิชาอาหารเพื่อสุขภาพ
3. วิชาพิษในอาหาร
4. วิชาการถนอมอาหาร
5. วิชาโครงการพิเศษทางการประกอบและบริการอาหาร
6. วิชาเตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการประกอบและบริการอาหาร
7. วิชาฝึกประสบการณ์วิชาชีพทางการประกอบและบริการอาหาร
8. วิชาเตรียมสหกิจศึกษาทางการประกอบและบริการอาหาร
9. วิชาสหกิจศึกษาทางการประกอบและบริการอาหาร

ภาคผนวก ฉ

คำสั่งแต่งตั้งคณะกรรมการพัฒนาหลักสูตร



คำสั่งมหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา  
ที่ 1614/๒๕๖๔

เรื่อง แต่งตั้งคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการประกอบและบริการอาหาร  
(หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๕)

ด้วยสาขาวิชาผู้ประกอบการอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม มีความประสงค์จะดำเนินการปรับปรุงหลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาผู้ประกอบการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๐) ที่จะครบรอบปรับปรุงหลักสูตร ๕ ปี ตามประกาศกระทรวงศึกษาธิการ เรื่อง กรอบมาตรฐานคุณวุฒิระดับอุดมศึกษาแห่งชาติ พ.ศ. ๒๕๕๒ และเกณฑ์มาตรฐานหลักสูตรระดับอุดมศึกษา พ.ศ. ๒๕๕๘ ภายในปี พ.ศ. ๒๕๖๔ เพื่อใช้ในปีการศึกษา ๒๕๖๕ นั้น

เพื่อให้การดำเนินการพัฒนาหรือปรับปรุงรายละเอียดของหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการประกอบและบริการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๕) เป็นไปด้วยความเรียบร้อยและมีประสิทธิภาพ จึงขอแต่งตั้งคณะกรรมการวิพากษ์หลักสูตรวิพากษ์หลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการประกอบและบริการอาหาร (หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๕) ดังนี้

**๑. คณะกรรมการอำนวยการ**

- |                                  |               |                     |
|----------------------------------|---------------|---------------------|
| ๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.กฤติธฤต | ทองสิน        | ประธานกรรมการ       |
| ๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์พิชญา       | ผลพูล         | กรรมการ             |
| ๓. ผู้ช่วยศาสตราจารย์จุฬาลักษณ์  | จารุจุฑารัตน์ | กรรมการ             |
| ๔. อาจารย์ณัฐพล                  | บุญรักษ์      | กรรมการและเลขานุการ |

หน้าที่ อำนวยการความสะดวกให้คำปรึกษาในการจัดการดำเนินงานให้เป็นไปด้วยความเรียบร้อย  
ความเรียบร้อย

**๒. คณะกรรมการผู้ทรงคุณวุฒิ**

- |                               |           |  |
|-------------------------------|-----------|--|
| ๑. รองศาสตราจารย์อนุกุล       | พลศิริ    | อดีตประธานหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์เพื่อพัฒนาชุมชน มหาวิทยาลัยรามคำแหง |
| ๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เกษม | ตรีตระการ | รองคณบดีฝ่ายวิชาการคณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา           |
| ๓. คุณนิธิศ                   | ศรีแย้ม   | ที่ปรึกษาทางด้านธุรกิจร้านอาหาร  |
| ๔. คุณนิภา                    | หอมอุดม   | ผู้จัดการฝ่ายขาย โรงแรม เอส.ดี อเวนิว  |

หน้าที่ ให้คำปรึกษาทางด้านต่างๆ ในการพัฒนาเพื่อปรับปรุงรายละเอียดของหลักสูตร



**๓. คณะกรรมการดำเนินงาน**

๑. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ณัฐกิตติ์	เหมทานนท์	ประธานกรรมการ
๒. ผู้ช่วยศาสตราจารย์ชนัญลักษณ์	สุวรรณวัฒน์	รองประธานกรรมการ
๓. อาจารย์ ดร.ธีราพร	ปฎิเวธวิฑูร	กรรมการ
๔. อาจารย์วิชชุมา	เดชะสิริวิชัย	กรรมการ
๕. อาจารย์ขวัญฤทัย	สุนทรธรรมรัต	กรรมการ
๖. อาจารย์สุพัตรา	ทรัพย์สินโอฬาร	กรรมการ
๗. อาจารย์ปรีดิอร	เพชรใหญ่	กรรมการและเลขานุการ

**หน้าที่ ๑. จัดทำโครงการ กำหนดการและวางแผนการดำเนินงาน**

**๒. ดูแลและควบคุมการดำเนินโครงการให้เป็นไปตามวัตถุประสงค์**

**๓. พัฒนาหลักสูตรวิทยาศาสตร์บัณฑิต สาขาวิชาการประกอบและบริการอาหาร (หลักสูตร**

**ปรับปรุง พ.ศ. ๒๕๖๕)**

สั่ง ณ วันที่ ๕ กรกฎาคม พ.ศ. ๒๕๖๔



**(ผู้ช่วยศาสตราจารย์ ดร.เมด็จ คำคำ)**

**รองอธิการบดี ปฏิบัติราชการแทนอธิการบดี**

ภาคผนวก ข  
รายงานการวิพากษ์หลักสูตร

## รายงานการวิพากษ์หลักสูตร

หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการประกอบอาหารและบริการ

หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565

วันอังคาร 13 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2564 เวลา 9.00 – 17.00 น.

ผ่านการประชุมในรูปแบบออนไลน์ แอปพลิเคชัน ชูม

สาขาวิชาผู้ประกอบอาหาร คณะวิศวกรรมศาสตร์และเทคโนโลยีอุตสาหกรรม ได้จัดให้มีการวิพากษ์หลักสูตรหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการประกอบอาหารและบริการ หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565 เมื่อวันที่ 13 เดือน กรกฎาคม พ.ศ. 2564 ผ่านการประชุมในรูปแบบออนไลน์ แอปพลิเคชัน ชูม โดยมีผู้ทรงคุณวุฒิวิพากษ์หลักสูตร ประกอบด้วย

- |                                     |   |
|-------------------------------------|---|
| 1. รองศาสตราจารย์ อนุกุล พลศิริ     | อดีตประธานหลักสูตรศิลปศาสตรมหาบัณฑิต สาขาวิชาคหกรรมศาสตร์เพื่อชุมชน มหาวิทยาลัยรามคำแหง |
| 2. ผู้ช่วยศาสตราจารย์เกษม ตรีตระการ | รองคณบดีฝ่ายวิชาการ คณะวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี มหาวิทยาลัยราชภัฏบ้านสมเด็จเจ้าพระยา     |
| 3. คุณนิธิศ ศรีแย้ม                 | ที่ปรึกษาทางด้านธุรกิจอาหาร   |
| 4. คุณนิภา หอมอุดม                  | ผู้จัดการฝ่ายขาย โรงแรม เอส ดี อเวนิว   |

### สรุปการประชุมการวิพากษ์หลักสูตร มีดังนี้

คุณนิภา หอมอุดม ได้ให้ประเด็นการวิพากษ์หลักสูตร ดังนี้

1. ตอบโจทย์เกี่ยวกับด้านอาหารและการประกอบธุรกิจ ด้านการขาย
2. การทำงานของนักศึกษาในยุคปัจจุบัน การบริการ ความอดทน ความมีวินัย ภาวะเบียด
3. ไม่มีการทดสอบนักศึกษา ก่อน เพราะทางมหาวิทยาลัยจะมีหนังสือยื่นมาที่โรงแรม

มีการสัมภาษณ์

4. นักศึกษาถึงความถนัด หรือนักศึกษาจะแล้วแต่ให้โรงแรมจัดสรร

คุณนิธิศ ศรีแย้ม ได้ให้ประเด็นการวิพากษ์หลักสูตร ดังนี้

1. เพิ่มเรื่องของการคำนวณต้นทุนอาหาร
2. การสอนเขียน Recipe (สูตรอาหาร)
3. อยากให้เด็กฝึกงานปี 4 เพื่อให้เด็กทำงานได้เลย ไม่ต้องรอนาน ผู้ประกอบการจะได้รับ

นักศึกษาเข้าทำงานได้เลย

4. ด้านภาษา ให้นักศึกษาไปเรียนภาษาเพื่อนบ้าน เช่น เขมร ลาว พม่า เวียดนาม เนื่องจากในอนาคตประเทศเพื่อนบ้านเจริญเติบโตค่อนข้างมาก เป็นช่องทางในการทำธุรกิจ หรือทำงานในต่างประเทศได้
5. เพิ่มการสอนรายวิชาเกี่ยวกับออนไลน์ สอนให้เด็กได้ปฏิบัติจริงๆ
6. ควรเน้นรายวิชาที่นักศึกษานำไปใช้ได้จริง เพื่อให้เด็กไม่ต้องไปเรียนใหม่ตอนฝึกงาน โดยเฉพาะด้านธุรกิจอาหาร เสริมรายวิชาที่เป็นประโยชน์กับนักศึกษาได้จริงๆ
7. เสนอจาก คุณโฆสิต เรื่องสตรีทฟู้ด อาหารไทยสู่ครัวโลก และสมุนไพรรักษาโควิด 19 และเหล่าไทย เพื่อเอาทานควบคู่กับอาหารไทย ตามสายการเมืองที่เดินหน้าโปรโมทอาหารไทย เสนอให้เอาเรื่องสตรีทฟู้ดไปตบโจทย์ชุมชน อาหารเซรมีปัญหา โดยเฉพาะในห้างสรรพสินค้า แต่อาหารสตรีทฟู้ดมาแรงมาก เอาเป็นอาหารเพื่อชุมชนได้ เพื่อให้นักศึกษาได้เห็นทางเลือกระหว่างฟู้ดเซ่น กับ สตรีทฟู้ด

รองศาสตราจารย์อนุกุล พลศิริ ได้ให้ประเด็นการวิพากษ์หลักสูตร ดังนี้

1. คำนำ เพิ่มรายวิชา มีเครื่องหมายว่าวิชาใดปรับให้ทันสมัย ปรับส่วนใดบ้าง
2. วัตถุประสงค์ วิชาตบโจทย์วัตถุประสงค์หรือไม่ วิชาอะไรบ้างที่ช่วยพัฒนาชุมชนท้องถิ่น สามารถวิจัยพัฒนาและให้บริการอาหาร มีการวิจัยเพียงพอหรือไม่ หรือสอดแทรกในรายวิชาอื่น ๆ
3. รายวิชา สามารถตอบสนองการทำอาหาร และการบริการได้ แต่ด้านภาษามีความสำคัญ ให้เน้นเรื่องนำภาษาไปใช้ได้
4. แนะนำเรื่องการฝึกงาน ต้องให้นักศึกษาไปฝึกงานบ่อยๆ เพื่อเรียนรู้ว่าฝึกงานแล้วสามารถนำมาปรับใช้อย่างไรได้บ้าง มีข้อบกพร่องตรงไหน และคราวหน้าที่ต้องไปฝึกงานอีกนักศึกษาต้องปรับตรงไหน ต้องให้นักศึกษาได้ปรับปรุงตนเอง และอาจารย์เป็นผู้แนะนำมากกว่า
5. เห็นด้วยกับการฝึกงานแล้วได้งานทำเลย
6. การเขียนคำอธิบายรายวิชา
  - 6.1 เขียนคำอธิบายรายวิชาให้ชัดเจน เขียนออกมาเป็นบทๆ ได้เลย เพื่อให้ผู้อ่านเข้าใจได้ง่าย ตบโจทย์วัตถุประสงค์ ขอยกตัวอย่างวิธีเขียน เช่น

**ET 23101 โภชนาศาสตร์**

เพิ่มความหมาย โภชนาการที่มีต่อสุขภาพ อาหารหลัก 5 หมู่ สารอาหาร แหล่งของอาหาร การย่อย ดูดซึม และการขับถ่าย รวมถึงการคำนวณคุณค่าและความต้องการ โภชนบัญญัติ ฉลาก โภชนาการ

### ET 23102 อุปกรณ์และเครื่องมือในการประกอบอาหาร

ให้ปรับเป็น ประเภท เป็น ประเภทของเครื่องมืออุปกรณ์ ความรู้เบื้องต้นในการใช้เครื่องมือ อุปกรณ์ การดูแลเครื่องใช้ การทำความสะอาด วิธีการใช้ การเลือกซื้ออุปกรณ์ การทำความสะอาดเครื่อง ทุนแรงประเภทไฟฟ้า ถ้าวรรณถึง อบ ต้ม ปิ้ง ย่าง ควรให้รายละเอียดเพิ่ม

### SC23103 หลักการประกอบอาหาร

หลักและวิธีการประกอบ ศัพท์ภาษาไทยหรืออังกฤษ การเก็บรักษาแบบไหน เก็บอย่างไร เช่น เก็บวัตถุดิบ ชนิดแห้ง หรือชนิดสำเร็จรูปที่ปลอดเสร็จแล้วใช้ได้เลย ต้องเก็บอย่างไร

### ET 23204 ขนมไทย 1 กับ ขนมไทย 2

ทั้ง 2 รายวิชา ต่อเนื่องกันหรือไม่ ต่างกันอย่างไร ตรงการบรรจุภัณฑ์ ให้เอา “การ” ออก เป็น “บรรจุภัณฑ์” อาหารโบราณในวังมันยากกว่า ขนมไทย 1 เป็นอาหารทั่ว ๆ ไป ที่เห็นง่าย ขนมไทย 2 อยากรให้เป็นอาหารโบราณในวัง หรือตามพิธีต่าง ๆ ประเพณีต่าง ๆ (อ.ขวัญ ได้อธิบายเพิ่มเติม และรอง ศาสตราจารย์อนุกุลให้คำแนะนำ)

### ET 23310 เครื่องดื่ม

ปรับเขียนรายละเอียดเพิ่มเติมในเนื้อหา ให้ครบทั้งเทอม ประเภทเครื่องดื่ม อุปกรณ์ ภาชนะที่ใช้เสิร์ฟ วิธีการทำความสะอาดเช่น แก้วไวน์ การตกแต่ง การคิดราคา

6.2 เพิ่มวิชาการคิดคำนวณต้นทุน ทำแล้วขายได้กำไร ต้องเพิ่มวิธีคิดให้หลากหลาย วิธี การลดราคา วิธีการคำนวณการลดราคา โปรโมชันตามสถานการณ์ หรือความยากของการทำอาหาร การพรีออร์เดอร์ โดย คุณนิติศ วิชาหลัก และรองศาสตราจารย์อนุกุล ให้แทรกในรายวิชา For casting ให้กับสินค้า หรือการประมาณการสินค้า ให้เพียงพอกับลูกค้า

7. เห็นด้วยกับ อ.เกษม การปรับรายวิชาโครงการงาน ฝึกงาน และจับรายวิชาเลือกออกเป็น กลุ่ม ๆ

8. รายวิชาการประกอบอาหารธุรกิจ ต้องให้เด็กทำได้จริง ๆ

9. ผลิตภัณฑ์ให้เป็นนักปฏิบัติการ ไม่ใช่ นักวิชาการ

10. แนะนำให้นำวิชาเครื่องดื่มใส่เป็นวิชาบังคับ

11. ดูรายวิชาที่ตอบโจทย์ชุมชนให้มากกว่านี้ เพราะฉะนั้นให้ดูความต้องการของชุมชน

12. ควรปรับรหัสวิชาให้เป็นกลุ่ม ๆ แต่ละด้าน เช่น รหัสของกลุ่มอาหาร รหัสของกลุ่มธุรกิจ

### ผู้ช่วยศาสตราจารย์เกษม ตรีตระกูล ได้ให้ประเด็นการวิพากษ์หลักสูตร ดังนี้

1. ให้กลับไปดูรายวิชาเลือกและวิชาบังคับ ในวิชาบังคับให้รู้พื้นฐานจริง ๆ ส่วนรายวิชาเลือก ควรเป็นที่นักศึกษาสนใจ ให้เพิ่มให้นักศึกษาได้เลือกรายวิชาได้มากขึ้น แบ่งกลุ่มรายวิชาเลือกให้เด็กได้ เลือกรายวิชาที่ตนเองสนใจ แบ่งออกเป็นกลุ่ม ๆ

2. รายวิชาบังคับ เป็นวิชาบังคับจริงหรือไม่ เช่น เครื่องดื่มควรเป็นวิชาบังคับ

3. รายวิชาเป็นบังคับเลือกใช่หรือไม่ นักศึกษาสามารถเลือกวิชาตัวเองหรือไม่ ให้อาจารย์เป็นเพียงแค้โค้ช ถ้ารายวิชาใดสอนไม่ได้ให้หาอาจารย์พิเศษ หรือให้อาจารย์ในสาขาไปอัพสกีลให้สามารถสอนได้
4. ควรเปิดวิชาที่ควรเปิดที่นักศึกษาจำเป็นต้องนำไปใช้ ไม่ใช่วิชาที่เราอยากเปิด
5. แก้ไขในเรื่องของวิชาซีพ เขียนไว้ 7 หน่วย ควรลดฝึกประสบการณ์ 5 หน่วย มากเกินไป ฝึกสหกิจ 2 หน่วยกิต ฝึกประสบการณ์กับฝึกสหกิจต่างกันอย่างไร ให้เพิ่มโครงการจาก 3 หน่วย เปลี่ยนเป็นเอามาใส่ในฝึกประสบการณ์ เตรียมฝึก 1 ฝึก 4 + โครงการ 2
6. ปรัชญา ควรตัดให้สั้นลง ควรชัดเจนว่าหลักสูตรต้องการทำอะไร มุ่งข้างหน้า ตัดคำว่า “วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี ออก” เปลี่ยนเป็น “มุ่งผลิตอะไร ให้เด็กเป็นอะไร”
7. วัตถุประสงค์ “ด้านการวิจัย” รายวิชามีตรงไหนบ้าง เห็นแต่วิชาโครงการเท่านั้น เพิ่มวัตถุประสงค์ให้มากกว่า 3 ข้อได้
8. แนะนำเรื่องปรับรายวิชาอาหารนานาชาติ เป็นเน้นที่อาหารไทย และปรับวิชาบังคับ ให้บางรายวิชารวมกัน
9. คำอธิบายและรายละเอียดการใส่รหัสวิชา แก้ไขโดยการใช้ตัวเลขที่ 2 แบ่งกลุ่มตามรหัสแต่ละด้าน หรือใส่กลุ่มวิชาก่อนคำอธิบายรายวิชา ให้กลุ่มรายวิชาบังคับ สอดคล้องกับกลุ่มวิชาเลือกที่จัดกลุ่มให้นักศึกษา แต่นักศึกษาสามารถเลือกข้ามกลุ่มได้ อาจารย์มีหน้าที่เกดให้เด็ก แนะนำให้เด็กเลือกได้
10. ผลงานวิชาการของอาจารย์ประจำหลักสูตร ควรใส่ผลงานทั้งหมด ไม่ใช่แค่ปัจจุบัน
11. เพิ่มตารางเปรียบเทียบหลักสูตรเก่าและหลักสูตรใหม่

ภาคผนวก ซ

ตารางเปรียบเทียบเนื้อหาสาระการปรับปรุงหลักสูตร

ตารางเปรียบเทียบเนื้อหาสาระการปรับปรุง  
หลักสูตรบริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาผู้ประกอบการอาหาร  
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2560  
กับหลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการประกอบอาหารและบริการ  
หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	สิ่งที่ปรับปรุง
<b>ชื่อหลักสูตร</b> - บริหารธุรกิจบัณฑิต สาขาวิชาผู้ประกอบการอาหาร <b>ภาษาไทย</b> - บริหารธุรกิจบัณฑิต (ผู้ประกอบการอาหาร) <b>ภาษาอังกฤษ</b> - Bachelor of Business Administration Program in Food Entrepreneurs	<b>ชื่อหลักสูตร</b> - หลักสูตรวิทยาศาสตรบัณฑิต สาขาวิชาการประกอบและบริการอาหาร <b>ภาษาไทย</b> - วิทยาศาสตรบัณฑิต (สาขาวิชาการประกอบและบริการอาหาร) <b>ภาษาอังกฤษ</b> - Bachelor of Science Program in Cookery and Food Service	เปลี่ยนชื่อ หลักสูตร
<b>ชื่อปริญญา</b> - บริหารธุรกิจบัณฑิต (ผู้ประกอบการ อาหาร) <b>ชื่อเต็มภาษาไทย</b> - บริหารธุรกิจบัณฑิต (ผู้ประกอบการ อาหาร) <b>ชื่อย่อภาษาไทย</b> - บธ.บ. (ผู้ประกอบการอาหาร) <b>ชื่อเต็มภาษาอังกฤษ</b> - Bachelor of Business Administration (Food Entrepreneurs) <b>ชื่อย่อภาษาอังกฤษ</b> - B.B.A. (Food Entrepreneurs)	<b>ชื่อปริญญา</b> - วิทยาศาสตรบัณฑิต (สาขาวิชาการประกอบและบริการอาหาร) <b>ชื่อเต็มภาษาไทย</b> - วิทยาศาสตรบัณฑิต (สาขาวิชาการประกอบและบริการ อาหาร) <b>ชื่อย่อภาษาไทย</b> - วท.บ. (สาขาวิชาการประกอบและบริการ อาหาร) <b>ชื่อเต็มภาษาอังกฤษ</b> - Bachelor of Science (Cookery and Food Service) <b>ชื่อย่อภาษาอังกฤษ</b> - B.Sc. (Cookery and Food Service)	เปลี่ยนชื่อ ปริญญา, ชื่อ เต็มภาษาไทย ,ชื่อย่อ ภาษาไทย, ชื่อเต็ม ภาษาอังกฤษ และชื่อย่อ ภาษาอังกฤษ
<b>ปรัชญา</b> - พัฒนาทักษะ เสริมสร้างความรู้ เพิ่มพูน ความเชี่ยวชาญ สู่เส้นทางผู้ประกอบการ	<b>ปรัชญา</b> ผลิตบัณฑิตให้เป็นผู้มีความรู้ในศาสตร์การ ประกอบอาหาร และหลักการประกอบธุรกิจ	ปรับปรุง ปรัชญาให้ ทันสมัย และ



หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	สิ่งที่ปรับปรุง
ในระดับสากล	เพื่อสนองตลาดแรงงาน และสร้างผู้ประกอบการ การอาหารรายใหม่	สอดคล้องกับ คุณลักษณะ ของบัณฑิต
<b>วัตถุประสงค์</b> 1. มีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสาธารณะ มีความซื่อสัตย์สุจริตในวิชาชีพของตน 2. มีบุคลิกภาพที่ดี อ่อนน้อมถ่อมตน มีสัมมาคารวะ รู้จักกาลเทศะ 3. มีเจตคติที่ดีต่อวิชาชีพ มีความกระตือรือร้นในการเรียนรู้ เพื่อพัฒนาตนเองและวิชาชีพ และดำรงไว้ซึ่งวัฒนธรรม ภูมิปัญญา อันดีงามของไทย 4. มีความรู้ ความสามารถ และทักษะด้านผู้ประกอบการอาหาร สามารถนำไปประยุกต์ใช้เพื่อการประกอบอาชีพ และเป็นกำลังสำคัญในการพัฒนาประเทศให้เข้มแข็งและยั่งยืน 5. สามารถคิดวิเคราะห์ และแก้ไขปัญหาในการทำงานได้อย่างเป็นระบบและสร้างสรรค์ 6. มีความสามารถในการวางแผนและบริหารจัดการงาน และมีความรับผิดชอบต่อสังคม และองค์กร สามารถทำงานร่วมกับผู้อื่นได้อย่างมีประสิทธิภาพ 7. มีทักษะเชิงตัวเลขสามารถใช้นวัตกรรมและเทคโนโลยีที่ทันสมัย มีความสามารถในการสื่อสารและถ่ายทอดความรู้สู่สากล	<b>วัตถุประสงค์</b> 1. เพื่อส่งเสริมและพัฒนาผู้เรียนให้มีคุณธรรม จริยธรรม มีจิตสาธารณะ มีความซื่อสัตย์สุจริตในวิชาชีพของตน 2. เพื่อส่งเสริมและพัฒนาผู้เรียนให้มีความรู้ในหลักทฤษฎีการประกอบอาหารและธุรกิจบริการอาหาร 3. เพื่อส่งเสริมและพัฒนาผู้เรียนให้มีความสามารถและใช้ทักษะการประกอบอาหารและธุรกิจบริการอาหารไปประยุกต์ใช้กับการประกอบอาชีพในอนาคต 4. เพื่อส่งเสริมและพัฒนาผู้เรียนให้มีส่วนร่วมในความรับผิดชอบต่อสังคม โดยใช้ความสามารถในการบูรณาการศาสตร์หลาย ๆ ด้าน เพื่อพัฒนาอาหารให้กับชุมชนท้องถิ่น 5. เพื่อส่งเสริมและพัฒนาผู้เรียนให้มีความสามารถในการพัฒนาสูตรอาหาร หรือธุรกิจบริการอาหาร เพื่อใช้ทักษะ ด้านการคิดวิเคราะห์ การค้นคว้า และแก้ไขปัญหา รวมถึงความสามารถในการใช้เทคโนโลยีที่ทันสมัย และการสื่อสารได้อย่างเหมาะสม	ปรับปรุง วัตถุประสงค์ เพื่อให้ตรงกับ คุณลักษณะ ของบัณฑิต ที่พึงประสงค์
<b>จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร</b> - 137 หน่วยกิต	<b>จำนวนหน่วยกิตรวมตลอดหลักสูตร</b> - 130 หน่วยกิต	ปรับจำนวน หน่วยกิต ลดลง



หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	สิ่งที่ปรับปรุง
<b>รายวิชาหมวดวิชาศึกษาทั่วไป</b>		
9111101 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสาร 3(2-2-5)	GE 02102 ภาษาไทยเพื่อการสื่อสารร่วมสมัย 3(3-0-6)	ปรับรหัสวิชา ชื่อวิชา
9121102 สังคมไทยและสังคมโลก ในศตวรรษที่ 21 3(3-0-6)	GE 01202 พลวัตสังคมไทยและสังคมโลก 3(3-0-6)	จำนวน หน่วยกิต บรรยาย- ปฏิบัติ) และ คำอธิบาย
9132204 สุขภาพและความงาม 3(3-0-6)	GE 03201 ศิลปะและความงามของชีวิต 3(3-0-6)	รายวิชา
9132203 เทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน 3(3-0-6)	GE 05201 เทคโนโลยีดิจิทัลสำหรับนักธุรกิจ มือใหม่ 3(2-2-5)	
9121103 ความเป็นพลเมือง 1(1-0-2)	GE 01201 วิถีพลเมืองและกฎหมายใน ชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)	
9121101 ทักษะชีวิต 3(3-0-6)	GE 05101 รู้คิดชีวิตก้าวหน้า 3(3-0-6)	
9122203 สุนทรียะทางศิลปกรรม 3(3-0-6)	GE 03202 ศิลปะการใช้ชีวิต 3(3-0-6)	
9132201 เทคโนโลยีสารสนเทศและ สื่อสังคมออนไลน์ 3(2-2-5)	GE 02201 การรู้เท่าทันสื่อและสารสนเทศ 3(3-0-6)	
9132203 เทคโนโลยีเพื่อการพัฒนาที่ยั่งยืน 3(3-0-6)	GE 05202 รักขโลกรักขเรา 3(3-0-6)	
9132202 เทคโนโลยีสื่อดิจิทัลใน ชีวิตประจำวัน 3(2-2-5)	GE 05102 ทักษะการใช้เทคโนโลยีดิจิทัล 3(2-2-5)	
9131101 วิทยาศาสตร์และเทคโนโลยีใน ชีวิตประจำวัน 3(2-2-5)	GE 05201 เทคโนโลยีดิจิทัลสำหรับนักธุรกิจ มือใหม่ 3(2-2-5)	
9111102 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสาร 3(2-2-5)	GE 02101 ภาษาอังกฤษเพื่อการสื่อสารในยุค ดิจิทัล	ปรับรหัสวิชา ชื่อวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	สิ่งที่ปรับปรุง
9111103 ภาษาอังกฤษในชีวิตประจำวัน 3(2-2-5)	3(3-0-6)	จำนวน หน่วยกิต (บรรยาย- ปฏิบัติ) คำอธิบาย รายวิชา และ รวมรายวิชา
9112101 ภาษาและวัฒนธรรมลาว 3(2-2-5)	GE 02207 ภาษาลาวในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)	ปรับรหัสวิชา ชื่อวิชา
9112102 ภาษาและวัฒนธรรมพม่า 3(2-2-5)	-	จำนวน หน่วยกิต
9112103 ภาษาและวัฒนธรรมเวียดนาม 3(2-2-5)	GE 02208 ภาษาเวียดนามในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)	(บรรยาย- ปฏิบัติ)
9112104 ภาษาและวัฒนธรรมเขมร 3(2-2-5)	GE 02203 ภาษาเขมรในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)	คำอธิบาย รายวิชา ปรับ
9112105 ภาษาและวัฒนธรรมมลายู 3(2-2-5)	GE 02206 ภาษามลายูในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)	ลดรายวิชา 9112102
9112106 ภาษาและวัฒนธรรมจีน 3(2-2-5)	GE 02204 ภาษาจีนในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)	ภาษาและ วัฒนธรรม
9112107 ภาษาและวัฒนธรรมญี่ปุ่น 3(2-2-5)	GE 02205 ภาษาญี่ปุ่นในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)	พม่า และเพิ่ม
9112108 ภาษาและวัฒนธรรมเกาหลี 3(2-2-5)	GE 02202 ภาษาเกาหลีในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)	รายวิชา
	GE 02209 ภาษาสเปนในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6)	GE 02209 ภาษาสเปนใน ชีวิตประจำ วัน
9122204 ความสุขแห่งชีวิต 3(3-0-6)	GE 03101 ชีวิตดีมีความสุข 2(1-2-3)	ปรับรหัสวิชา ชื่อวิชา
	GE 04202 การทำงานอย่างมีความสุข 3(3-0-6)	จำนวน หน่วยกิต (บรรยาย-

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	สิ่งที่ปรับปรุง
		ปฏิบัติ) คำอธิบาย รายวิชา และ แยกรายวิชา ออกเป็น 2 รายวิชา
9141101 กิจกรรมทางกายเพื่อชีวิต 1(0-2-1)	GE 03301 จังหวะของชีวิต 1(0-2-1) GE 03302 การออกกำลังกายเพื่อสุขภาพ 1(0-2-1) GE 03303 การเต้นสมัยใหม่ 1(0-2-1)	ปรับรหัสวิชา ชื่อวิชา จำนวน หน่วยกิต (บรรยาย- ปฏิบัติ) คำอธิบาย รายวิชา และ แยกรายวิชา ออกเป็น 3 รายวิชา
9122201 การจัดการสมัยใหม่และภาวะผู้นำ 3(3-0-6) 9122202 การสื่อสารในชีวิตประจำวัน 3(3-0-6) 9131102 ทักษะการเรียนรู้และแก้ปัญหา เชิงคณิตศาสตร์ 3(2-2-5)	-	ปรับลด รายวิชา
-	GE 01101 ศาสตร์พระราชาสู่การพัฒนา ท้องถิ่น 3(3-0-6) GE 04101 ประกอบการธุรกิจเชิงสร้างสรรค์ 3(3-0-6) GE 04201 การวางแผนทางการเงินเพื่อความ	เพิ่มรายวิชา

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	สิ่งที่ปรับปรุง
	มั่นคง 3(3-0-6)	
<b>รายวิชาหมวดวิชาเฉพาะ</b>		
<b>วิชาแกนบริหารธุรกิจ</b>	<b>วิชาแกนวิทยาศาสตร์และเทคโนโลยี</b>	ปรับรายวิชา
3101100 หลักการตลาด 3(3-0-6)	SC 01006 เคมีเบื้องต้น 3(2-2-5)	แกนจากวิชา
3102100 องค์การและการจัดการสมัยใหม่ 3(3-0-6)	SC 01009 ชีววิทยาเบื้องต้น 3(2-2-5)	บริหารธุรกิจ
3103200 สถิติธุรกิจ 3(3-0-6)	SC 01012 เทคโนโลยีดิจิทัลสำหรับ นักวิทยาศาสตร์	เป็นรายวิชา
3104203 การจัดการการผลิตและการ ปฏิบัติการ	3(2-2-5)	แกน
3105100 การประยุกต์ใช้ซอฟต์แวร์ทางธุรกิจ 3(2-2-5)	SC 01013 ภาษาอังกฤษสำหรับ นักวิทยาศาสตร์	วิทยาศาสตร์
3106201 ภาษาอังกฤษธุรกิจ 3(2-2-5)	3(3-0-6)	และ
3131101 เศรษฐศาสตร์จุลภาค 1 3(3-0-6)		เทคโนโลยี
3131102 เศรษฐศาสตร์มหภาค 1 3(3-0-6)		
3141100 หลักการบัญชีเบื้องต้น 3(2-2-5)		
3141201 การเงินธุรกิจ 3(3-0-6)		
3141202 กฎหมายเกี่ยวกับการประกอบ ธุรกิจและการภาษีอากร 3(2-2-5)		

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	สิ่งที่ปรับปรุง
<b>วิชาบังคับและวิชาเลือก</b>	<b>วิชาบังคับและวิชาเลือก</b>	ปรับรหัสวิชา
4112101 โภชนาการ 3(3-0-6)	ET 23101 โภชนศาสตร์ 3(3-0-6)	ชื่อวิชา จำนวน
4112102 การจัดการเครื่องมือเครื่องใช้ใน การประกอบอาหาร 3(2-2-5)	ET 23102 อุปกรณ์และเครื่องมือในการ ประกอบอาหาร 3(2-2-5)	หน่วยกิต (บรรยาย- ปฏิบัติ)
4112202 ขนมไทย 3(2-2-5)	ET 23203 ขนมไทย 3(2-2-5)	คำอธิบาย รายวิชา
4112103 หลักการประกอบอาหาร 3(2-2-5)	ET 23103 หลักการประกอบอาหาร 3(2-2-5)	
4112205 อาหารประจำภาค 3(2-2-5)	SC51303 อาหารท้องถิ่น 3(2-2-5)	
4112206 ขนมไทยโบราณ 3(2-2-5)	ET 23308 ขนมไทยร่วมสมัย 3(2-2-5)	
4112207 อาหารว่าง 3(2-2-5)	ET 23307 อาหารว่าง 3(2-2-5)	
4112208 อาหารมังสวิรัต 3(2-2-5)	ET 23313 อาหารมังสวิรัต 3(2-2-5)	
4112209 เครื่องดื่ม 3(2-2-5)	ET 23302 เครื่องดื่ม 3(2-2-5)	
4112211 วิทยาศาสตร์การอาหาร 3(3-0-6)	ET 23104 วิทยาศาสตร์การอาหาร 3(3-0-6)	
4112212 จุลชีววิทยาทางอาหารทั่วไป 3(3-0-6)	ET 23201 จุลชีววิทยาทางอาหาร 3(3-0-6)	
4112301 การบริการอาหารและเครื่องดื่ม 3(2-2-5)	ET 23305 การจัดการบริการงานเลี้ยง 3(2-2-5)	
4112304 อาหารนานาชาติ 3(2-2-5)	ET 23310 อาหารนานาชาติ 3(2-2-5)	
4112305 ขนมอบ 3(2-2-5)	ET 23311 เบเกอรี่ 3(2-2-5)	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	สิ่งที่ปรับปรุง
4112308 อาหารเพื่อสุขภาพ 3(2-2-5)	ET 23209 อาหารเพื่อสุขภาพ 3(2-2-5)	
4112309 อาหารอิสลาม 3(2-2-5)	ET 23314 อาหารอิสลาม 3(2-2-5)	
4112311 การพัฒนาผลิตภัณฑ์อาหาร 3(2-2-5)	ET 23306 การพัฒนาสูตรอาหารและ เครื่องดื่ม 3(2-2-5)	
4112312 สุขภาพและกฎหมายอาหาร 3(3-0-6)	ET 23301 สุขภาพและกฎหมายอาหาร 3(3-0-6)	
4112314 การแปรรูปและถนอมอาหาร 3(2-2-5)	ET 23211 การถนอมอาหาร 3(2-2-5)	
4112341 ศิลปะการออกแบบและตกแต่ง อาหาร 3(2-2-5)	ET 23319 การตกแต่งอาหาร 3(2-2-5)	
4112471 สัมมนาทางอาหาร 3(2-2-5)	ET 23402 สัมมนาและระเบียบวิธีวิจัย ทางการประกอบและบริการอาหาร 3(2-2-5)	
4112203 การจัดการธุรกิจอาหาร 3(3-0-6)	ET 23205 การประกอบธุรกิจอาหารและ บริการ 3(3-0-6)	ปรับรหัสวิชา ชื่อวิชา จำนวน หน่วยกิต (บรรยาย- ปฏิบัติ) คำอธิบาย รายวิชา และ แยกรายวิชา ออกเป็น 2 วิชา
	ET 23206 การตลาดและการขายสำหรับ ธุรกิจอาหารและบริการ 3(3-0-6)	
4112201 อาหารไทย 3(2-2-5)	ET 23202 อาหารไทย 3(2-2-5)	ปรับรหัสวิชา ชื่อวิชา



หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	สิ่งที่ปรับปรุง
4112204 อาหารไทยโบราณ 3(2-2-5)		จำนวน หน่วยกิต
4112231 ภาษาอังกฤษสำหรับ ผู้ประกอบการอาหารเบื้องต้น 3(2-2-5)	ET 23204 ภาษาอังกฤษสำหรับการประกอบ และบริการอาหาร 3(3-0-5)	และรวม รายวิชา
4112331 ภาษาอังกฤษสำหรับ ผู้ประกอบการอาหาร 3(2-2-5)		
2100201 ภาษาอังกฤษเพื่อการทำงาน 3(2-2-5)	-	ปรับลด รายวิชา
2122102 องค์ประกอบศิลป์เพื่อการ ออกแบบ 3(2-2-5)		
4112302 ศิลปะการประกอบอาหารไทย 3(2-2-5)		
4112303 อาหารอาเซียนผสานวัฒนธรรม 3(2-2-5)		
4112306 การแต่งหน้าขนม 3(2-2-5)		
4112307 อาหารฟิวชั่น 3(2-2-5)		
4112313 การประเมินคุณภาพทางประสาท สัมผัส 3(2-2-5)		
4112401 สาธิตอาหาร 3(2-2-5)		
4112472 แผนงานพิเศษทางอาหาร 3(2-2-5)		
-	ET 23304 การจัดการงานครัว 3(3-0-6) ET 23401 ปฏิบัติการร้านอาหาร	

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	สิ่งที่ปรับปรุง
	3(2-2-5) ET 23207 โภชนบำบัด 3(2-2-5) ET 23208 โภชนศาสตร์ครอบครัว 3(2-2-5) ET 23210 พิษในอาหาร 3(3-0-6) ET 23309 อาหารจานด่วนและตามสั่ง 3(2-2-5) ET 23312 ขนมหวาน 3(2-2-5) ET 23315 ธุรกิจอาหารฮาลาล 3(3-0-6) ET 23316 การตลาดอาหารออนไลน์ 3(3-0-6) ET 23317 การจัดการวิสาหกิจชุมชน 3(3-0-6) ET 23318 การประกอบธุรกิจร้านอาหารไทย ในต่างประเทศ 3(3-0-6) ET 23320 การออกแบบบรรจุภัณฑ์อาหาร 3(2-2-5) ET 23321 การออกแบบตกแต่งร้านอาหาร 3(2-2-5)	
<b>วิชาพื้นฐานวิชาชีพ และวิชาชีพ</b>		
4112473 ฝึกประสบการณ์วิชาชีพด้านการ เป็นผู้ประกอบการอาหาร 3(300)	ET 23403 เตรียมฝึกประสบการณ์วิชาชีพ ทางการประกอบและบริการอาหาร 1(0-2-1)	ปรับรหัสวิชา ชื่อวิชา จำนวน

หลักสูตรเดิม พ.ศ. 2560	หลักสูตรปรับปรุง พ.ศ. 2565	สิ่งที่ปรับปรุง
	ET 23404 ฝึกประสบการณ์วิชาชีพอทางกร ประกอบและบริการอาหาร 3(300)	หน่วยกิต (บรรยาย- ปฏิบัติ) คำอธิบาย รายวิชา และ แยกรายวิชา ออกเป็น 2 วิชา
-	ET 23405 โครงการพิเศษทางการประกอบ และบริการอาหาร 3(2-2-5) ET 23406 เตรียมสหกิจศึกษาด้านการ ประกอบและบริการอาหาร 1(0-2-1) ET 23407 สหกิจศึกษาด้านการประกอบและ บริการอาหาร 6(640)	เพิ่มรายวิชา